BÄCKEREIGEWERBE

UND

KONSUM-VEREINE

EINE UNTERSUCHUNG

INAUGURAL-DISSERTATION

ZUR

ERLANGUNG DER DOKTORWÜRDE

DER

HOHEN STAATSWIRTSCHAFTLICHEN FAKULTÄT DER
K. B. LUDWIG-MAXIMILIANS-UNIVERSITÄT MÜNCHEN

VORGELEGT VON

CONRAD GOLDSCHMIDT

ACAD. IURIDICA BIBL.

STUTTGART
DRUCK DER UNION DEUTSCHE VERLAGSGESELLSCHAFT
1910

Angenommen von der staatswirtschaftlichen Fakultät der Universität München

Referent: Geheimrat Prof. Dr. LUJO BRENTANO

Diese Dissertation erscheint gleichzeitig als 101. Stück der „Münchener Volkswirtschaftlichen Studien, herausgegeben von Lujo Brentano und Walther Lotz" im Verlage der J. G. Cotta'schen Buchhandlung Nachfolger in Stuttgart und Berlin

MEINEN ELTERN

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41548314_0043

Inhalt

Seite

I. Teil. Kleinbetriebe und Konsumvereine im Konkurrenzkampfe 1
§ 1. Einleitung 1
§ 2. Die Eigenproduktion in der Konsumvereinstheorie . . 1
§ 3. Die Bäckereitechnik 3
§ 4. Die besondere Technik des Kleingebäcks 6
§ 5. Die zweckmäßigere Ausnutzung der menschlichen Arbeitskraft in Großbetrieben 7
§ 6. Die Rentabilität im Kleinbetriebe und im modernen Mittel- und Großbetriebe 12
§ 7. Verteilungsspesen 15
§ 8. Hohe Mietspesen der Kleinbäckereien 19
§ 9. Spiel und Spekulation der Bäcker — schlechte kaufmännische Ausbildung 20
§ 10. Die Konsumvereinsbäckereien 21
§ 11. Die Konsumvereine als Abnehmer der Kleinbäcker im Lieferantengeschäft 36
§ 12. Praktische Stellungnahme der Konsumvereine zur Bäckereieigenproduktion 39

II. Teil. Die Lage des Bäckereigewerbes 42
§ 13. Die Widerstandsfähigkeit der Kleinbetriebe 42
§ 14. Die Übersetzung im Bäckergewerbe 44
§ 15. Landbrotbäckereien — Nebenberufe — Konditorei . . 48
§ 16. Die Unsauberkeit in vielen Kleinbäckereien 51
§ 17. Genossenschaftliche Bestrebungen der Bäckermeister — Produktivassoziationen der Bäckereiarbeiter 53

III. Teil. Lohn- und Arbeitsbedingungen der Bäckereiarbeiter in Kleinbetrieben und Konsumvereinen . 55
§ 18. Die Denkweise des modernen Bäckergesellen 55
§ 19. Mißstände bei Beköstigung und Wohnung der Bäckergesellen im Hause des Meisters 56
§ 20. Alter und Familienstand der Erwerbstätigen 59

Seite

§ 21. Die Lehrlingsverhältnisse 61
§ 22. Arbeitslosigkeit, Arbeitsvermittlung und Löhne im Bäckergewerbe 62
§ 23. Die Bäckereiarbeiter in den Konsumvereinen 65
§ 24. Die Arbeitszeit und ihre gesundheitlichen Folgen für die Arbeiter 78
§ 25. Der Konflikt zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerinteressen in den Konsumvereinsbäckereien 85

IV. Teil. Die Genossenschaftsbäckereien und das Interesse der Allgemeinheit 88
§ 26. Vorzüge der Großbetriebe mit Rücksicht auf die öffentliche Hygiene 88
§ 27. Einwirkung der Genossenschaftsbäckereien auf die Brotpreise 89
§ 28. Der Kampf der Bäckerinnungen gegen die Konsumvereine 90
§ 29. Ergebnis 95

I. Teil

Kleinbetriebe und Konsumvereine im Konkurrenzkampf

§ 1. Einleitung

Der Kampf gegen die Konsumvereine wird heute von weiten Kreisen geführt, und große Parteien, die sich die Vertretung von Mittelstandsinteressen als spezielles Ziel gesteckt haben, sehen in ihnen eine der verderblichsten Erscheinungen unseres wirtschaftlichen Lebens. Das starke Anwachsen der genossenschaftlichen Brotproduktion und anderseits die besonders heftige Agitation der Bäckerinnungen regt deshalb zur Untersuchung der Frage an, ob diese Ansicht berechtigt ist.

Mit Unterdrückung aller persönlichen Sympathien und Antipathien will ich zunächst kurz darlegen, welche Wandlungen die Frage der Eigenproduktion in der Genossenschaftstheorie von der Zeit der Rochdaler Pioniere bis auf unsere Tage durchgemacht hat.

§ 2. Die Eigenproduktion in der Konsumvereinstheorie

Schon die redlichen Pioniere von Rochdale faßten in ihrem Programm die Aufnahme der Eigenproduktion ins Auge. Für sie bedeutete dies allerdings nicht die zielbewußte Verfolgung des Konsumenteninteresses, sondern ihnen galt es zu kämpfen gegen den unrechtmäßigen Gewinn, gegen den lucrum turpe et inhonestum. Die Rochdaler Pioniere waren treue Anhänger Robert Owens, und nicht nur wirtschaftliche Gründe waren es, die sie zu ihrem Werke trieben. Eine neue Gesellschaftsordnung wollten sie auf genossenschaftlicher Grundlage

bauen, und die Eigenproduktion war für sie ein wichtiges Mittel zur Erreichung dieses Zieles.

Für Hermann Schulze-Delitzsch bedeutet die Eigenproduktion nicht Mittel, für ihn war sie der Zweck der ganzen Genossenschaftsbewegung: in der Produktivassoziation sollten die Arbeiter ihre eigenen Herren werden. Kreditgenossenschaften, Konsumvereine, kurz, alle Möglichkeiten genossenschaftlichen Zusammenschlusses bedeuteten für ihn nur Marksteine auf dem Wege zur „Innung der Zukunft", zur Produktivassoziation. Der Patrimonialrichter im Landstädtchen sieht den ungleichen Kampf, den die kleinen Handwerker gegen das Ungeheuer „Fabrik" führen. Den Fortschritt dürft und könnt ihr nicht aufhalten; darum schließt euch zusammen, helft euch aus eigener Kraft, produziert gemeinsam!

Ferdinand Lassalle, Schulze-Delitzschs großer Gegner, leugnet vom Standpunkt des ehernen Lohngesetzes aus die Möglichkeit, in dieser Gesellschaftsordnung die Lage des Arbeiters zu verbessern; er spottet der Palliativmittelchen, mit Arbeitergroschen gegen das Großkapital kämpfen zu wollen. Sein Ideal war die kommunistische Wirtschaftsordnung, eine Etappe, die dazu führte, die Arbeit, vom Staate organisiert, vom Staate durch Leihkapitalien gefördert, die Produktivassoziation mit Staatshilfe.

Betrachten wir uns heute den Weg, den das Genossenschaftswesen genommen hat! Nicht die Organisationen der Produzenten, sondern die der Konsumenten haben die unbestrittene Führung. Nicht in Schulze-Delitzschs genossenschaftlicher Produktion für den freien Markt, nicht in Lassalles Produktivassoziation, sondern in der Eigenproduktion der Konsumenten hat bis heute die Genossenschaftsidee ihre höchste Verwirklichung gefunden.

Der moderne Konsumverein betrachtet es als seine vornehmste Aufgabe, seinen Mitgliedern in bester Qualität und zu billigstem Preise die Bedarfsdeckung zu ermöglichen. Kann hierzu die Eigenproduktion beitragen, so soll sie der Verein aufnehmen [1]).

---

[1]) Andere als rein wirtschaftliche Gründe werden im Schlußparagraphen dieses Teils noch ausführlicher Erwähnung finden.

Das deutsche Genossenschaftsgesetz bezeichnet als Zweck des Konsumvereins den Einkauf im großen und den Verkauf im kleinen. In der Möglichkeit, bei stärkerem Bedarf billigere Preise von seiten des Produzenten zu erzielen, liegt der Vorteil des Konsumvereins, genau so wie der des Großkaufmanns, dem Krämer gegenüber. Im Kampfe zwischen fabrikmäßiger und handwerksmäßiger Produktion wird dann aber der Großbetrieb über den Kleinbetrieb triumphieren, wenn Ersparnisse durch billigeren Einkauf, bessere Ausnutzung der Arbeitskräfte und der Maschinen so bedeutend sind, eventuell notwendige höhere Ausgaben für Organisation und Verteilung wett zu machen.

Für die Frage, inwieweit das Bäckereigewerbe durch Konsumvereine bedroht wird, ist deshalb zunächst zu prüfen, ob überhaupt in der Bäckerei von diesem Gesichtspunkte aus der Großbetrieb dem Kleinbetrieb gegenüber rentabler erscheint.

Wie selten ein anderes Gewerbe hat die Bäckerei der Vernichtung durch die moderne Technik widerstanden; die Kleingewerbe, die in der mittelalterlichen Stadt das Wort vom „goldenen Boden des Handwerks“ entstehen ließen, sind heute nicht mehr; der Großbetrieb hat sie fast alle verschlungen.

Die Bäckerei und Fleischerei hingegen werden immer noch als letzte Residuen selbständigen Handwerkertums gepriesen. In keinem anderen Handwerke hat die Maschine noch so wenig Eingang gefunden wie in der Bäckerei. Vor der Untersuchung unserer Frage wollen wir uns mit der Technik der Bäckerei kurz beschäftigen.

§ 3. Die Bäckereitechnik

Das Mehl, das der Müller liefert, gleicht sich nie vollständig, und so ist eine Gleichmäßigkeit des Gebäcks nur dann zu erreichen, wenn verschiedene Mehlsorten vermischt werden. Der handwerksmäßige Betrieb läßt dies in einer großen Mulde mit einer Schaufel besorgen. Der eigentliche Backprozeß beginnt mit der Bereitung des Hefestückes, das aus Mehl, Wasser und einer Gärungssubstanz zusammengeknetet wird. Es bleibt dann eine nach Ortsgebrauch und dem zu bereitenden Back-

werk verschiedene Zeit stehen, um zu gären und wird dann unter nochmaligem Zusatz von Mehl und Wasser, eventuell auch Milch und Eiern, zum eigentlichen Teig verarbeitet. Diese Tätigkeit ist im maschinenlosen Betrieb wohl die anstrengendste, besonders die Armmuskeln treten in angespannteste Tätigkeit.

Der Teig wird dann geteilt und gewogen. Die Formgebung geschieht durch das sogenannte „Wirken", die Arbeit, die das meiste Geschick erfordert. Der Stolz des tüchtigen Arbeiters besteht darin, dem Gebäckstück eine schöne Form zu geben; vor allem muß der „Schluß", das ist der Boden, eine schöne glatte Fläche haben. Die Stücke werden nun auf lange, schmale Latten gelegt und in den Ofen „eingeschossen".

Betrachten wir nun einen modernen Bäckereibetrieb! Ein Stockwerk über der eigentlichen Bäckerei befindet sich der Mehlvorratsraum. Maschinen mischen das Mehl und befördern es durch große Röhren nach der Bäckerei; hier fällt es nach Öffnung des Ventils direkt in ein großes Knetmaschinenbecken, in dem sich schon das Hefestück befindet; eine automatische Wasserwage gibt sofort das nötige Quantum Wasser dazu. Die Kraft eines Elektromotors oder einer Dampfmaschine bringt nun in dem Knetbecken ein Flügelrad, einer Schiffschraube etwa vergleichbar, in Bewegung. Große Teigmengen werden so in wenigen Minuten durchgeknetet, eine Arbeit, die zur Bewältigung im handwerklichen Betriebe die stundenlange angestrengte Tätigkeit mehrerer Gesellen notwendig machen würde [1]).

---

[1]) Es mögen hier einige Daten über die Leistungen von Knetmaschinen folgen: Nach einer privaten Mitteilung der Firma Werner & Pfleiderer stellt sie ihre Teigknetmaschine in drei Größen her und zwar mit Teigfassungen von je 300, 400 und 500 kg. — Die 36 Knetmaschinen der Bäckerei des Breslauer Konsumvereins verarbeiten täglich rund 1000 Zentner Mehl und 25000 Liter Wasser (Geschäftsbericht des Breslauer Konsumvereins 1908, S. 14). — Eine Teigknetmaschine neuester Konstruktion (Vielara, Werner & Pfleiderer) stellt in ca. 7 Minuten 450 Pfund fertigen Teig her (Konsumverein zu Görlitz, Ein Rundgang durch unsere Bäckereien, S. 1). — Die Bäckerei der „Produktion" in Hamburg hatte, als durch einen Bruch der Welle eine Brotknetmaschine außer Betrieb gesetzt werden mußte, in 24 Stunden 56 M. mehr Arbeitslohn zu zahlen.

Der Vergleich der weiter unten gegenübergestellten Gebäckmengen, die pro Arbeiter in Klein- und Großbetrieben produziert werden, wird diese Tatsache noch veranschaulichen.

Das Teilen des Teiges geschieht in vielen Brotfabriken in folgender Weise. Nachdem der Prozeß in der Knetmaschine vollendet ist, wird der Teig durch eine Röhre gepreßt, die die annähernde Form des zukünftigen Brotlaibes hat. Um von dieser — sit venia verbo — Teigschlange ein Stück abzuschlagen, das dem beabsichtigten Brotgewicht entspricht, bedient man sich eines Eisenstabes, der an beiden Seiten rechtwinklig umgebogen und geschärft ist. Mit diesem Werkzeug schlägt ein Arbeiter gleich lange Stücke ab, der andere gibt ihnen durch ein paar Handgriffe die nötige Rundung, der dritte legt sie auf einen Rollwagen, um sie an den Ofen zu befördern; hierauf wird nicht wie bei dem alten handwerklichen System das Brot eingeschossen, sondern die Ofenplatte auf einem Rädergestell herausgezogen und die Brote nebeneinander gelegt. Ich muß hier den Unterschied zwischen „freigeschossenem“ und „angeschossenem“ Brote erwähnen. Werden nämlich die Brote eng nebeneinander gelegt, so tritt an den Seiten keine Rindenbildung ein, und man spricht hier von angeschossenem Brote; legt man aber die einzelnen Brote so weit voneinander, daß diese Rindenbildung eintreten kann, so spricht man von freigeschossenem Brote. Die Raumersparnis ist im ersten Falle so groß, daß bei einem Backprozeß die doppelte Anzahl Brote hergestellt werden kann, wie im zweiten Falle. Allerdings ist die Backdauer eine etwas größere [1]).

Wir müssen uns nun noch mit der Feuerung beschäftigen. Der alte deutsche Ofen bediente sich der Holzfeuerung; gewiß ist, daß der entstehende Rauch den Backprozeß besonders günstig beeinflußte, und doch ist dieser Ofen seiner Unrentabilität wegen in den Städten bis auf wenige Ausnahmen verschwunden.

Die heute gebräuchlichen Öfen werden meist mit Kohlen gefeuert, und ihre Güte hängt davon ab, daß die Heizgase

---

[1]) Bei freigeschossenem Brote nimmt jede Herdplatte ca. 44 Brote à 4½ Pfund auf; die Backdauer beträgt etwa 1 Stunde.

möglichst lange in ihnen verbleiben. Der Großbetrieb verwendet fast ausschließlich die vorhin erwähnten Auszugsöfen. Bei den Öfen älterer Systeme wird das Nachfüllen des Feuerungsmaterials und das Einschießen des Gebäcks von der gleichen Seite aus besorgt; Ruß und Kohlenstaub lassen sich schwer vermeiden, und der Feuerraum strahlt eine oft unerträgliche Hitze in die Backstube aus. Bei den modernen Systemen ist der Heizraum vom Backraum streng getrennt; er befindet sich auf der Rückseite des Ofens, und hinter diesem läuft ein Gang, von dem aus die Heizung erfolgt. In das Feuer ragen mit Wasser gefüllte Stahlröhren hinein, und der in ihnen erzeugte Dampf bringt Temperaturen hervor, die bei dem alten System unmöglich waren. Da jeder dieser modernen Öfen doppelte Auszüge besitzt, so ist im Vergleich zu den alten die Ausnutzung des Heizmaterials eine sehr günstige [1]).

§ 4. Die besondere Technik des Kleingebäcks

Bisher habe ich immer von der Bäckerei im allgemeinen gesprochen, ohne eine strenge Trennung von Brotbäckerei und Feinbäckerei vorzunehmen. Das bisher Gesagte hat absolute Geltung für die Brotbäckerei; untersuchen wir, inwieweit es auch für die Feinbäckerei zutrifft.

Das Mischen des Mehles, das Kneten des Teiges können dieselben Maschinen besorgen, gleich, wozu der Teig Verwendung finden soll; das Formen und Wirken des Gebäcks aber, das ja bei dem Kleingebäck einen wesentlich größeren Teil der Herstellungsarbeit ausmacht, muß nach dem heutigen Stande der Technik in erheblichem Umfang noch mit der Hand vorgenommen werden. Eine kleine Maschine tritt hier

[1]) Wie aus den Abrechnungen der Konsumvereinsbäckereien zu ersehen ist, beträgt der Aufwand für Heizung der Backöfen etwa 1½ bis 2 Proz. des Gebäckumsatzes. Nach den mir übereinstimmend gemachten Angaben vieler Bäckermeister sind die Feuerungskosten bei den gebräuchlichen Öfen in Kleinbetrieben beinahe doppelt so hoch. Allerdings sind derartige Angaben nur mit äußerster Vorsicht zu verwerten, da die verschiedene Tüchtigkeit der Meister bei der Heizung eine zu wesentliche Rolle spielt (cf. Die Bilanzen zweier Kleinbäckereien S. 14, 15).

in Tätigkeit, die heute wohl in jeder Bäckerei zu finden ist, die Teigteilmaschine. Eine gewohnheitsmäßig bestimmte Menge Teig wird auf eine kreisförmige Platte gelegt und mit einer anderen Platte als Deckel geschlossen. Nun wird mittels eines Hebeldruckes in das Innere dieses Flachzylinders eine etwas strahlenförmige Schneide gepreßt und so der Teig in 60 Teile zerlegt.

Jeder dieser Teile wird nun selbständig geformt und gewirkt, und so in die mannigfachen Sorten des Frühstückgebäcks verarbeitet. Ist schon nach der bisherigen Schilderung der Vorsprung des Großbetriebes vor dem Kleinbetrieb bei der Herstellung des Frühstückgebäcks ein geringerer, als bei der des Brotes, so vermindert er sich noch weiter beim Backprozeß selbst. Die alten Ofensysteme haben sich allerdings in der Feinbäckerei ebenfalls überlebt, doch ist bemerkenswert, daß Großbäckereien in solchen Gegenden, wo die Bevölkerung Wert auf ein besonders gutes Feingebäck legt, mit den Auszugsöfen nicht auskommen, sondern zur Anschaffung von — allerdings modern mit Wasserdampf geheizten — Einschießöfen gezwungen waren.

§ 5. Die zweckmäßigere Ausnutzung der menschlichen Arbeitskraft in Großbetrieben

Um die Verbilligung der Produktion in der modernen Brotfabrik gegenüber dem Kleinbetrieb zu beurteilen, wollen wir sehen, eine wieviel größere Menge Brot im Großbetriebe pro Arbeiter hergestellt werden kann, als im maschinenlosen Kleinbetriebe. Anderseits gilt es zu untersuchen, ob die Herstellung von Weißgebäck in größeren Mengen diese Ziffer im gegenteiligen Sinn beeinflußt.

Als durchschnittliche Jahresleistung eines Arbeiters im Kleinbetriebe rechnet man eine Warenproduktion von ca. 10000 M. Allerdings soll diese Zahl nur mit der größten Vorsicht ausgesprochen werden, denn die Verschiedenheiten der technischen Einrichtungen und auch die einer geschickten Ausnutzung der Arbeitskräfte sind, nach Gegend und Betrieb, wesentlich voneinander abweichend. Die im nachstehenden veröffentlichte

Enquête der Münchener Bäckergewerkschaft gibt genaueres Material.

Die Statistik wurde von der Münchener Ortsgruppe des „Verbandes der Bäcker und Konditoren und verwandten Berufsgenossen“ für Privatzwecke aufgenommen und mir für meine Arbeit freundlichst zur Verfügung gestellt.

Sie umfaßt 50 Münchener Bäckereien der verschiedenen Größen von 1—10 Gehilfen; die Art der Erhebung ersieht man aus folgendem Fragebogen:

Fragebogen

Werte Kollegen! Zur Erlangung einwandfreien Materials betreffs Beseitigung der Bäckereiklassen und der Verkürzung der Arbeitszeit werden diese Fragebogen hinausgegeben.

Wir erwarten, daß dieselben wahrheitsgemäß ausgefüllt werden, damit uns die Meister nichts abstreiten können. Auch sei besonders betont, daß von diesem Resultat niemand erfährt, sondern strengstens Geheimhaltung beachtet wird.

In der Bäckerei . . . Straße . . . Nr. . . . sind beschäftigt: Bäckergehilfen . . . Lehrlinge . . . Konditoren ständig . . . auf Stunden ? mal wöchentlich.

Arbeitet auch der Meister mit? . . . Wieviel Stunden? . . . pro Tag.

Die Gehilfen arbeiten täglich? Schießer? Mischer, Postler etc. etc.

Könnte die gleiche Arbeit in kürzerer Zeit geleistet werden? . . . Um wieviel Stunden?

Welche Führung wird angewendet? Welche Maschinen sind vorhanden?

Welches Ofensystem besteht?

Wieviel wird Brot erzeugt in a) Pressen Weißbrot, b) Hausbrot? (es folgen detaillierte Fragen).

Unterschrift.

Das Urmaterial war mir leider nicht zugänglich. Die Spalten 15, 16 und 17 der folgenden Tabellen sind von mir hinzugefügt; in Spalte 15 berechne ich die Durchschnittsproduktion pro Tag, in Spalte 16 die durch Multiplikation mit 365

gefundene durchschnittliche Jahresproduktion. Für die Berechnung der durchschnittlichen Jahresleistung eines Arbeiters ergab sich folgende Schwierigkeit: Der Arbeitsanteil des Meisters in den kleineren und kleinsten Bäckereien ist meist recht beträchtlich und kommt häufig der eines Gesellen vollkommen gleich. Die von mir zu beweisende Tatsache, daß das durchschnittlich hergestellte Gebäckquantum bei gleichem Kraftaufwand in den mit Maschinen ausgestatteten Großbäckereien viel bedeutender ist wie in den Kleinbäckereien, würde nur dann in vollem Umfang in Erscheinung treten, könnte ich diese Mitarbeit des Meisters gebührend berücksichtigen. Um aber alle unsicheren Zahlen auszuschalten, sehe ich bei der Berechnung der Daten in Spalte 15 vollkommen von ihr ab.

(Siehe Tabelle S. 10 und 11)

Vergleichen wir mit nachstehender Tabelle die Durchschnittsproduktion pro Arbeiter in den genossenschaftlichen Bäckereibetrieben, wie sie der Verband der Bäcker, Konditoren etc. in seinem Jahrbuch 1908 veröffentlicht hat. Auf einen Arbeiter entfielen hergestellte Bäckereiprodukte:

im Jahre	1901	17327 M.
„ „	1903	17931 „
„ „	1907	24398 „

Das genannte Jahrbuch schlägt vor, 20 Proz. infolge Steigerung der Lebensmittelpreise im letzten Jahre hiervon in Abzug zu bringen, ein Prozentsatz, der keinesfalls zu gering erscheinen wird.

Betrachten wir nun einige genossenschaftliche Betriebe im einzelnen. Der Konsumverein Breslau mit einem Gesamtumsatz von 4826968 M. und 107 beschäftigten Personen ist der größte; die durchschnittlich hergestellte Gebäckmenge pro Person beträgt also mehr als 45000 M.

Der Konsumverein Magdeburg beschäftigte bei einem Umsatz von 1889995 M. 102 Personen; auf eine Person entfällt also jährlich eine hergestellte Gebäckmenge im Werte von 18500 M.

Die 121 im Konsumverein Leipzig-Plagwitz beschäftigten Arbeiter erzeugten für 3610169 M., das ist pro Mann fast 30000 M.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Lehrlinge	Arbeitsstunden		Wöchentlich Stunden	Pressen Weißgebäck			Wert	Hausbrot	Bretzen	Umsatz in 4 Tagen	Davon Konditorei	Gesamtumsatz pro Tag	Gesamtumsatz pro Jahr (auf 1000 M. abgerundet)	Jahresumsatz pro Gehilfe (2 Lehrlinge = 1 Gehilfe)
	Werktag	Sonntag		Semmeln	Milchbrot	Feinbrot		Wert	Wert					
							M.	M.	M.	ca. M.	M.	ca. M.	M.	M.
Betriebe mit 1 Gehilfen														
1	24	15	159	65	70	10	100	40	—	161	21	40	15 000	10 000
1	26	22	178	69	42	—	76	68	—	144	—	36	13 000	8 700
—	12	8	80	51	29	12	63	90	—	164	11	41	15 000	10 000
1	23	18	156	103	65	20	128	90	—	261	43	65	24 000	16 000
Betriebe mit 2 Gehilfen														
2	44	42	306	240	150	48	298	52	18	370	5	93	34 000	11 000
—	27	21	183	97	64	12	123	61	—	204	30	51	19 000	9 500
—	23	20	158	74	72	18	112	52	18	182	—	65,5	24 000	12 000
1	36	36	252	70	86	16	116	63	29	200	?	50	18 000	7 300
—	24	22	166	140	190	25	180	48	30	258	—	64,5	24 000	12 000
—	24	24	168	75	32	10	90	56	8	167	13	42	15 000	7 500
—	24	26	170	167	71	24	165	90	15	285	15	71	26 000	13 000
1	36	31	246	159	110	26	295	68	—	263	—	91	33 000	13 000
—	25	18	178	97	67	13	121	35	—	161	5	40	15 000	7 500
1	31	31	217	104	43	13	110	70	33	213	—	53	19 000	7 600

Betriebe mit 3 Gehilfen

—	39	35	269	125	122	32	191	80	23	339	45	85	31 000	10 300
1	52	44	359	329	100	23	308	80	15	443	40	111	41 000	11 700
—	35	24	324	139	120	25	193	98	—	291	—	73	27 000	9 000
1	45	45	315	178	130	32	232	50	18	300	—	75	27 000	7 700
1	46	36	312	115	151	49	215	76	—	283	—	71	26 000	7 400
—	39	29	269	96	69	21	127	70	60	227	20	69	25 000	8 300
—	37	33	255	123	90	24	161	100	66	327	12	82	30 000	10 000
—	38	29	257	167	90	20	189	93	—	282	—	70	26 000	8 700
1	50	38	338	182	120	31	228	96	20	344	—	86	31 000	9 000
—	36	27	243	84	106	20	143	70	—	213	—	53	19 000	6 300

Betriebe mit 4 Gehilfen

1	53	40	358	222	168	55	304	136	60	522	22	130,5	48 000	11 000
—	44	36	280	163	202	58	288	60	40	406	18	101,5	37 000	9 200
—	43	37	295	122	164	90	256	60	40	356	—	89	32 000	8 000
—	49	48	342	126	117	40	193	155	15	403	40	101	37 000	9 300
—	52	39	351	316	162	36	350	152	—	502	—	125,5	46 000	11 500

Betriebe mit 5 Gehilfen

—	60	60	420	243	372	110	494	96	—	636	46	159	58 000	11 600
—	56	56	392	198	318	31	373	185	45	603	2	151	55 000	11 000
—	60	57	417	269	241	24	364	240	50	729	75	182	66 000	13 200
—	60	50	410	205	82	49	229	390	18	662	25	165,5	60 000	12 000
1	76	49	524	206	304	110	422	94	25	701	160	175	64 000	11 600

Je ein Betrieb mit 6, 7 und 10 Gehilfen

—	70	59	479	400	520	85	685	75	—	800	35	200	73 000	12 200
—	85	77	672	375	275	86	502	85	57	757	113	189	69 000	9 850
2	153	106	1024	653	422	170	850	216	—	1502	436	375	137 000	12 500

§ 6. Die Rentabilität im Kleinbetriebe und im modernen Mittel- und Großbetriebe

Im vorstehenden glaube ich gezeigt zu haben, daß in bezug auf vorteilhafte Verwertung der Arbeitskräfte der Großbetrieb dem Kleinbetrieb weit voraus ist. Inwieweit die Gesamtrentabilität zunimmt, hängt außer den schon vorhin erwähnten Feuerungskosten fernerhin ab von den Anschaffungskosten und der Brauchbarkeitsdauer der Maschinen[1]). Ich bringe deshalb eine Rentabilitätsberechnung hier zum Abdruck, die die Firma Werner & Pfleiderer in Cannstatt für einen modern eingerichteten Mittelbetrieb aufgestellt hat, und die mir liebenswürdigerweise zur Verfügung gestellt wurde.

Rentabilitätsberechnung zu der neuen Bäckereianlage mit einer täglich 12stündigen Leistung von 15000 kg Brot in ...

100 kg Brotmehl kosten 21 M., 4,25 kg Brot kosten 1 M. Verbacken werden täglich 1100 kg Mehl zu 1500 kg Brot (durchschnittliches Ergebnis).

Wir geben nachstehend zwei Arten von Rentabilitätsberechnung:

1. Im allgemeinen rechnet man auf 100 kg zu verbackendes Mehl 2,60 M. Erzeugungskosten und 1,40 M. allgemeine oder Vertriebskosten, zusammen 4 M. pro 100 kg Mehl.

2. Die Gebäulichkeiten kommen auf ca. 16000 M. zu stehen, die Einrichtung auf ca. 14000 M., zusammen ca. 30000 M.

---

[1]) Auf eine diesbezügliche Anfrage teilte mir die Firma Werner & Pfleiderer außerdem mit, daß sich die Kosten eines Doppelauszuges samt Backofens Größe T 8 mit zwei Herden von je 3250 mm Länge und 1620 mm Breite, welches Modell in der Regel im Bäckereibetriebe Verwendung findet, auf ca. 7000 M. fix und fertig montiert, jedoch exklusive Fundament und Schornstein, stellen.

Der nächst kleinere Ofen Größe T 6, welcher indes für einen praktischen größeren Betrieb nicht in Betracht kommt, mit zwei Herden von je 2500 mm Länge und 1220 mm Breite kostet ca. 5300 M., ebenfalls fix und fertig montiert, exklusive Fundament und Schornstein.

Die Kosten der Teigknetmaschine betragen inklusive Fracht, Montage und Motor für elektrischen Antrieb je nach Größe ca. 2257, 2000, 3400 M.

5 Proz.	sind von Anschaffung 30 000 M.	1500.— M.
2 „	Reparatur von Maschinen 14 000 M.	280.— „
10 „	Abschreibung von Maschinen 14 000 M.	1400.— „
	Jährlich	3180.— M.

macht pro Tag $\frac{3180}{360}$ M. = 8,83 M.

Zur 12stündigen Erzeugung von 1500 kg Brot und Kleingebäck sind erforderlich:

Unkosten	8.83 M.
Ein Backmeister	4.— „
3 Bäcker à 3 M.	9.— „
200 kg Kohlen ca.	4.60 „
Holz ca.	1.— „
Betriebskraft HP ca. 2 Stunden . . .	1.20 „
Schmiermaterial und Beleuchtung . .	1.— „
Tägliche Erzeugungskosten auf 1100 kg Mehl betragen ca.	29.63 M.

Also kommen auf 100 kg Mehl 2,69 M. Erzeugungsunkosten. Die Vertriebsunkosten pro 100 kg Mehl dürften 1,90 M. betragen, zusammen 4,59 M.

Zur Erbackung von 1500 kg Brot sind erforderlich:

1100 kg Mehl pro 100 kg = 21 M. . .	231 M.
Salz, Hefe und Wasser ca.	5 „
Erzeugung und Vertriebsunkosten . . .	50 „
Summe	286 M.

Gelöst wird für 1500 kg Brot .	353 M.
Auslagen	286 „
Verdienst	67 M.

Bei Erzeugung von Kaffeebrot und Weißgebäck stellt sich der Verdienst noch höher.

(Preis und Arbeitslöhne sind nur als Durchschnitte zu betrachten.)

Dieser Berechnung stelle ich die Bilanzen von zwei Charlottenburger Kleinbäckereien gegenüber. Sie gründen sich auf Angaben, die mir die Eigentümer auf Fragen bei Besichtigung ihrer Bäckereien gemacht haben. Ich bin mir darüber klar, daß diese Bilanzen keine Beweiskraft besitzen, aber immerhin stimmen die Angaben einer sehr großen Zahl von Fachmännern derart überein, daß ich glaube, Schlußfolgerungen aus ihnen ziehen zu dürfen, ohne deshalb dem Vorwurfe der Leichtfertigkeit ausgesetzt zu sein. Aus ihnen und der Enquête der Münchener Bäckergewerkschaft ersieht man, daß sowohl in Charlottenburg wie in München — ja, ich glaube behaupten zu dürfen, in ganz Deutschland — der Umsatz an Weißbrot in Klein- und Mittelbetrieben weit bedeutender ist, als der an Schwarzbrot. Wie sehr hierzu die genossenschaftlichen Großbetriebe im Gegensatz stehen, zeigt die abgedruckte Tabelle über die genossenschaftliche Brotproduktion (S. 26—35).

Gewinn- und Verlustrechnung

(pro Tag)

I. einer besonders gut geleiteten Zwergbäckerei, in der Mann und Frau sehr stark mitarbeiten

Gewinn		Verlust	
	M.		M.
30 Hausbrote à 50 Pf. .	15.—	40 kg Mehl (Roggen) . .	11.20
65 Pressen Weißgebäck à 75 Pf.	48.75	Hefe, Salz etc.	1.50
Konditoreiwaren. . . .	8.—	Konditoreizutaten . . .	4.—
		100 kg Weizenmehl . .	30.—
		Ladenmiete	7.—
		1¼ Zentner Kohlen . .	2.—
		Gehalt für	
		1 Ladenmädchen . .	2.—
		1 Mamsell	3.50
		2 Lehrlinge	2.50
		Beleuchtung etc. . . .	1.—
		Reingewinn	8.05
	71.75		71.75

II. eines schlecht geleiteten Mittelbetriebes, der aber eine starke Laufkundschaft für Konditorware hat

Gewinn		Verlust	
	M.		M.
40 Brote à 50 Pf. . . .	20.—	50 kg Roggenmehl . . .	14.—
80 Pressen Weiß- und Feingebäck	60.—	Hefe, Salz etc.	2.25
		120 kg Weizenmehl . .	36.—
Konditoreiwaren	8.—	Konditoreizutaten . . .	5.—
		Gehalt für	
		2 Gesellen	8.—
		Verkäuferin	3.—
		Über 2 Zentner Kohle .	3.20
		Beleuchtung etc. . . .	1.—
		Ladenmiete	8.50
		Reingewinn	9.—
	90.—		90.—

§ 7. Verteilungsspesen

Haben wir bis jetzt die Produktionskosten in Klein- und Großbetrieben gegenübergestellt, so wollen wir jetzt die Verteilungsspesen betrachten. Wie ich schon erwähnt habe, liegt es in der Natur der Sache, daß die Ausgaben für die Gebäckzustellung an die Kundschaft beim Großbetrieb bedeutender sein müssen, als beim Kleinbetriebe. Der Kleinbäcker verkauft seine Ware im Laden, mit Hilfe seiner Familienangehörigen und eventuell des Dienstmädchens; das Austragen des Frühstückgebäcks besorgen ihm ohne neue Kosten Gesellen und Lehrlinge. Der Großbetrieb hingegen bedarf bezahlter Kräfte in seinen Filialen, muß Spesen für den meist notwendigen Fuhrpark decken [1]) und ist in vielen Fällen darauf angewiesen,

[1]) Der Konsumverein Sendling-München stellt mir die folgende genaue Berechnung der Fuhrwerksunkosten für seine Bäckerei zur Verfügung. (Die Berechnung für die Kosten des zweiten Zweispänners lasse ich aus.) Sie zeigt die große Belastung des Brotpreises durch die Transportkosten beim Einspänner, ca. 6 Pf. pro 100 km auf ein 4-Pfundbrot, und die relativ geringe bei der Benutzung eines großen Lastenmotor-

Zwischenhändlern und Austrägern hohe Provisionen zu zahlen. Auch hier müssen wir eine Unterscheidung zwischen Brot- und Frühstücksgebäck machen.

---

wagens (sog. Kriegsautomobil) 2½ Pf. Der letztere ist selbstverständlich nur dann zu gebrauchen, wenn es sich um große Brottransporte nach Stadtgegenden handelt, wo die Abnehmer dicht nebeneinander wohnen. Die Berechnung gibt ein klares Bild davon, daß auch hier der Ausdehnungsmöglichkeit Grenzen gezogen sind und daß von einer Bedrohung ländlicher Bäcker durch städtische Konsumvereine gewiß nicht die Rede sein kann.

Rentabilitätsberechnung für den Brottransport für Fuhrwerke und Motorwagen

Zusammengestellt für die Zeit vom 1. Juli 1907 bis 30. Juni 1908

Zusammenstellung der Unkosten

a) für Brotfuhrwerk I. Zweispänner

Kutscherlohn	M. 1434.60			
Krankenkasse	„ 63.96			
Alters- u. Invalidenversicherung .	„ 18.72			
Unterstützungskasse	„ 42.12			M. 1559.40
Futtermittel	M. 9480.—	=	für 2 Pferde	M. 1896.—
Geschirrunkosten	„ 3945.—	=	„ „ „ „	„ 749.—
Abschreibung (25 Proz.) . .	„ 1220.60	=	„ „ „ „	„ 244.—
dto. Geschirrkonto (20 Proz.)	„ 1250.—	=	„ „ „ „	„ 250.—
Verzinsung (4 Proz. à M. 11 132)	„ 445.28	=	„ „ „ „	„ 89.—
für 10 Pferde				
Bei 300 Arbeitstagen Unkosten pro Jahr				M. 4787.40
oder Unkosten pro Tag M. 4787.40 : 300				M. 15.96

Das Fuhrwerk führt täglich ca. 70 Zentner Brot aus, demnach kostet 1 Zentner Brot 15,96 : 70 Pfennig = 22,8 Pfennig.

Da nun das Fuhrwerk täglich 32 Kilometer hin und zurück fährt, kostet 1 Zentner Brot pro 100 Kilometer an Transportkosten 22,8 . 100 : 32 Pfennig = **71,25** Pfennig.

Zusammenstellung der Unkosten

b) für Brotfuhrwerk III. Einspänner

Kutscherlohn	M. 1345.35	
Krankenkasse	„ 63.96	
Alters- u. Invalidenversicherung . .	„ 18.72	
Unterstützungskasse	„ 42.12	M. 1470.15

Die Verteilung des Brotes ist an bestimmte Tagesstunden nicht gebunden und die einzelnen Abnehmer brauchen nicht

Futtermittel	für 10 Pferde	M. 9480.—	Übertrag M. 1470.15
Geschirrunkosten		„ 3945.—	
Abschreibung (25 Proz.) . .		„ 1220.60	
dto. Geschirrkonto (20 Proz.)		„ 1250.—	
Verzinsung (4 Proz. à M. 11132)		„ 445.28	
Für 10 Pferde		M. 16340.88 =	für 1 Pferd M. 1614.— .

Bei 300 Arbeitstagen Unkosten pro Jahr . . . . M. 3084.15
oder Unkosten bei 1 Tag . . . . . M. 10.28

Das Fuhrwerk führt täglich 33 Zentner Brot aus, demnach kostet 1 Zentner Brot 10,28 : 33 Pfennig = 31,15 Pfennig.

Da nun das Fuhrwerk täglich 25 Kilometer fährt, kostet 1 Zentner Brot pro 100 Kilometer Transportkosten
31,15 . 100 : 25 Pfennig = **124,6** Pfennig.

Zusammenstellung der Unkosten

c) für Motorwagen

Lohn für Chauffeur	M. 1652.25	
Lohn für Mitfahrer	„ 1304.30	
Krankenkasse für 2 Personen	„ 113.88	
Alters- und Invalidenversicherung für 2 Personen	„ 34.32	
Unterstützungskasse für 2 Personen	„ 86.84	M. 3191.59
Motorwagenunkosten, Benzin, Öl, Neubereifung, Reparaturen etc.		M. 3390.99
Abschreibung (20 Proz. à M. 10962.80)		„ 2192.60
Verzinsung (4 Proz. à M. 10962.80)		„ 438.48
Bei 300 Arbeitstagen Unkosten pro Jahr		M. 9213.66
oder Unkosten pro Tag M. 9213.66 : 300		M. 30.71

Der Motorwagen führt täglich ca. 78 Zentner Brot aus, demnach kostet 1 Zentner Brot M. 30.71 : 78 = 39,37 Pfennig.

Da nun der Wagen täglich 70 Kilometer fährt (hin und zurück), kostet 1 Zentner Brot pro 100 Kilometer an Transportkosten
39,37 . 100 : 70 Pfennig = **56,24** Pfennig.

Benzinverbrauch jährlich: 3636,5 kg à 36½ Pfennig = M. 1327.32
„ täglich: 12,1 „ à 36½ Pfennig = M. 4.41

Übersicht

1 Zentner Brot kostet an Transportkosten per 100 Kilometer:

Fuhrwerk I.	Zweispänner	71,25 Pf.	Durchschnitt **88,61** Pf.
„ II.	Zweispänner	70,00 „	
„ III.	Einspänner	124,60 „	
Motorwagen		56,24 „	

täglich bedient zu werden. Anders beim Frühstücksgebäck[1])! Schon, daß die kleinen Stücke leichter austrocknen, als die großen Brote, zwingt die Produzenten, die Abnehmer öfter mit frischem Gebäck zu versehen. Es wird immer mehr üblich, daß die wohlhabenderen Kreise nicht mit einmal täglichem Austragen zufrieden sind, sondern z. B. nachmittags ihre frischen Semmeln etc. verlangen.

Was das angeht, so ist gerade bei uns in Deutschland das Publikum sehr verwöhnt; auch der ärmste Arbeiter wünscht morgens vor dem Weggehen zur Arbeitsstätte sein Gebäck zu haben. Höchstens ein Betrieb mit weit ausgebreitetem Filialnetz und seinen auch nicht geringen Spesen ist in der Lage, das Publikum zum Verzicht der Zustellung des Gebäckes in das Haus zu bewegen. An manchen Orten ist es aber nicht nur die Bequemlichkeit, die die Frauen, auch der unteren Stände, daran hindert, ihr Brot selbst beim Bäcker zu holen, sondern die besonderen Verhältnisse des Berufs und alte, schier unausrottbare Gewohnheiten.

Ein typisches Beispiel hierfür ist Hamburg. Der Arbeitstag in Hamburg beginnt ungewöhnlich früh; vom ersten Morgengrauen an sind die Hafenarbeiter schon beschäftigt. Der unmittelbare Verkauf an die Kunden seitens der Bäckerei ist fast unbekannt; sie liefert vielmehr an einen Zwischenhändler, den Brotmann. Nur ganz wenige Großbäckereien, vor allem selbst-

---

[1]) Die Verteilungsspesen für Frühstücksgebäck belaufen sich bis auf 20 Proz. des Verkaufspreises, so z. B. in der Hamburger „Produktion“ auf 10 Proz. für Brot.

Der Konsumverein Leipzig-Plagwitz lehnte der hohen Spesen wegen die Lieferung nach entfernteren Vororten ab.

Die Bäckereigenossenschaft „Produktion“ in Charlottenburg zahlte 1907 (siehe Geschäftsbericht) außer den allgemeinen Unkosten an eine Verkäuferin für das Frühstücksausgeben monatlich 30 M. und beschäftigte außerdem 9 Austrägerinnen mit einem Monatsgehalt von 11 M. sowie täglich 20 Pf. in Gestalt von Backware. Der ungefähre Jahresumsatz in Weißgebäck betrug 15 000 M.

Der Konsumverein Magdeburg-Neustadt gab mir die Vertriebsspesen für Weißgebäck mit mindestens 15 Proz. an, der Konsumverein Jena mit 13 Proz.

Der Konsumverein Hildesheim zahlte allein an die Weißbrotfrauen 10 Proz. Umsatzprovision.

verständlich die Konsumvereine, haben in neuerer Zeit erfolgreiche Versuche gemacht, diesen Zwischenhandel auszuschalten. Jede Partei in einem Hause hat einen anderen Brotmann, und jede verlangt ihn mehrmals am Tage zu sehen. Es hat sich nun der Brauch herausgebildet, daß diese Zwischenhändler frühmorgens das Amt eines Weckers zu übernehmen haben.

§ 8. Hohe Mietspesen der Kleinbäckereien

Läßt sich im eigentlichen Verteilungsprozeß, besonders was das Frühstücksgebäck angeht, eine verhältnismäßig günstige Lage der Kleinbetriebe den Großbetrieben gegenüber feststellen, so gilt das Gegenteil von der Belastung durch die hohen Mieten. Selbst wenn wir hier für die Konsumvereine die in den Bilanzen eingesetzten Summen zugrunde legen wollten, würde sich dies Bild ergeben. In Wirklichkeit aber sind die Gebäudeverzinsungs- und Amortisationskosten wesentlich geringer, und das Gebäudekonto verbürgt häufig beträchtliche stille Reserven der Konsumvereine.

Wie ungünstig wirkt dagegen die Belastung durch hohe Mieten auf die Mehrzahl der Kleinbetriebe! Es ist kaum zu viel behauptet, wenn ich sage, daß in den größeren Städten die Durchschnittsmietpreise 8—10 Proz. des Umsatzes betragen. Der Geselle, der ein paar hundert Mark erspart hat, aber bei weitem zu wenig verdient, um heiraten zu können, sieht die einzige Möglichkeit, seine Lage zu verbessern, darin, daß er sich selbständig macht. Viel hat er nicht zu verlieren, und so ergreift er mit Freuden die Gelegenheit, die ihm ein Hausbesitzer bietet. Dieser stellt ihm einen kleinen Laden und einen Raum als Bäckerei zur Verfügung, die er zu anderen Zwecken nur für einen Bruchteil des jetzigen Preises hätte vermieten können. Der kapitalschwache Anfänger versucht es; er ist darauf angewiesen, sein Mehl sackweise einzukaufen — und nicht zu den billigsten Preisen, wie sich denken läßt. Er muß seine Miete verdienen, und so verschleudert er seine Ware um jeden Preis. Nicht genug damit; in München z. B. ist der Gastwirt einer der bedeutendsten Abnehmer des Bäckers; der junge Bäcker muß sich deshalb mit ihm auf guten Fuß stellen,

bei ihm seinen Frühschoppen trinken und vergißt mitunter ganz und gar, daß er auch noch die paar Pfennige ausgibt, die er wirklich verdient hat. So ist es nicht verwunderlich, daß der reiche Bäcker, der frisch und wohlgenährt vor seinem Laden steht und sich seines Lebens freut, heute meist ausgestorben ist.

§ 9. Spiel und Spekulation der Bäcker — schlechte kaufmännische Ausbildung

Wohl in jeder Stadt gibt es diesen und jenen Bäckermeister, von dem erzählt wird, wie „schwer reich" er geworden sei. Es wäre vollkommen falsch, wollten wir hieraus auf die günstige Lage des Gewerbes schließen. Die wenigen Reichgewordenen verdanken ihr Vermögen entweder ganz besonderer Tüchtigkeit und kaufmännischem Unternehmungsgeist, oder aber sie haben ihr Vermögen außerhalb ihres Gewerbes gewonnen. Häufig findet man Bäcker unter den Häuserspekulanten. Den Reichgewordenen ist es gut gegangen, aber ihr Beispiel wirkt verderblich auf eine ganze Zahl von Kleinmeistern. Als Gesellen, die tagsüber auf den Aufenthalt in den ungemütlichen, im Winter schlecht geheizten Räumen angewiesen waren, haben sie es vorgezogen, einen großen Teil des Tages in der Kneipe zu verbringen. Hier haben sie die Lust am Spiel kennen gelernt und, Meister geworden, frönen sie ihm häufig genug auf irgend eine Weise. Dies ist für die Leute um so gefährlicher, weil sie bar aller geschäftlichen Kenntnisse sind.

Die große Mehrzahl der Bäcker hat von Kalkulation keine Ahnung, und es ist höchst wahrscheinlich, daß sie manchen Artikel forcieren, bei dessen Vertrieb sie in Wirklichkeit zusetzen.

Um dem Einwand zu begegnen, als sei das Bäckergewerbe in Einkaufs- und Verkaufspreisen so leicht zu übersehen, daß man ruhig auf eine Kalkulation verzichten könne, sei hier ein kleines Geständnis erzählt, das der Backmeister eines großen Konsumvereins gemacht hat. Der Verein betrieb besonders den Verkauf kleiner Teekuchen; man hatte bisher immer unterlassen, den Artikel genau zu berechnen, und nun, als man es endlich tat, stellte sich heraus, daß man 10 Pfund für 17 M.

verkaufte, die ohne Verteilungsspesen 17,04 M. herzustellen kosteten. Es war nur nötig, die Größe der Teekuchen etwas zu verringern, um ihren Verkauf für den Verein lukrativ zu machen.

§ 10. Die Konsumvereinsbäckereien

Es läßt sich schwer zahlenmäßig feststellen, um wieviel billiger die Konsumvereine produzieren, als die konkurrierenden Privatbetriebe. Einmal haben gerade die größten und leistungsfähigsten Konsumvereine nur selten eine separate Buchführung, und finden wir wirklich solche Spezialabrechnungen für die Bäckerei, so sind sie meist anteilig mit den Gesamtunkosten belastet, und, im Gegensatz zu der Meinung vieler Konsumvereinsgegner, oft höher, als es der Wirklichkeit entspricht. Der Grund hierfür ist wohl der, daß die Vereinsleitung die verzeihliche Eitelkeit hat, keinen ihrer Betriebe als schlecht rentabel erscheinen zu lassen, und so treibt sie etwas Bilanzgeometrie, die niemand schadet. Von seiten der Gesellen habe ich mitunter auch die Behauptung gehört, die ich auch nicht für ganz unwahrscheinlich halte, der Verein wolle den Bäckereibetrieb deshalb nicht so rentabel erscheinen lassen, damit die Bäckereiangestellten nicht sofort die Berechtigung zur erhöhten Lohnforderung zu sehen glaubten.

Weit wichtiger erscheint mir für die verhältnismäßig geringen Überschüsse der Konsumvereinsbäckereien der Grund, daß die Vereine gerade für ihre Bäckereiprodukte so niedrige Preise, wie nur möglich, ansetzen. Die Angriffe der Bäcker gegen die Konsumvereine gründen sich ja fast regelmäßig mit auf diese Preisunterbietung.

Als dritter Faktor, und auch dieser ist von höchster Wichtigkeit, ist die bedeutende Mehrausgabe anzuführen, die die Konsumvereine für ihre Bäckereiarbeiter durch höheren Lohn und kürzere Arbeitszeit aufbringen müssen.

Betrachten wir nun die Berichte einiger Konsumvereinsbäckereien etwas genauer.

Der Konsumverein Breslau, der, wie schon erwähnt, die größte deutsche Bäckerei besitzt, stellte außer dem erforderlichen Deputatsbrot folgende Brotmengen her:

Im Jahre	1880 . . .	3573866	Kilogramm
„ „	1890 . . .	8030644	„
„ „	1900 . . .	12611528	„
„ „	1908 . . .	19409095,5	„

Leider ist aus der Bilanz des Vereins nichts über den Gewinn in der Brotfabrik zu ersehen; schon an anderer Stelle führte ich aber an, daß ein Arbeiter durchschnittlich für 45000 M. Brot im Jahre herstellt. Der Verein liefert nur Schwarzbrot; hieraus erklärt sich wohl auch diese abnorme Ziffer im Vergleich zu denen anderer Vereine, deren Bäckereien auch nach den neuesten technischen Erfahrungen eingerichtet sind, z. B. Leipzig-Plagwitz mit 2861266 M. Brot und 702561 M. Weißgebäck bei 121 Arbeitern; ein Arbeiter stellt hier also durchschnittlich für 30000 M. Gebäck im Jahre her.

Besonders bemerkenswert ist der Verzicht auf die Lieferung des Frühstücksgebäcks in einer Stadt, in der das Gebäck nur in den seltensten Fällen ins Haus getragen wird [1]). In Breslau hat die Konsumvereinsbäckerei bewirkt, daß die Herstellung von Schwarzbrot in Kleinbäckereien fast ganz aufgehört hat. Dagegen wird mir versichert, daß die Herstellung von Weißbrot von den Privatbäckereien nicht ohne Erfolg besonders forciert wird, „so daß tüchtige Bäckermeister jetzt mehr denn sonst ihre Rechnung finden".

Eine eigenartige Entstehung hat die Bäckerei des Charlottenburger Konsumvereins. Ursprünglich handelte es sich um eine Produktivgenossenschaft der Bäckereiarbeiter, die, in einer Lohnbewegung stehend, sich im März 1906 zusammengeschlossen hatten. Allerdings war die Gründung von Anfang an im Einvernehmen mit dem Konsumvereine zustande gekommen, der schon damals sich das Recht sicherte, die Bäckerei zu übernehmen. Die erste Bilanz umfaßte einen so kurzen Zeitraum, März bis Juni 1906, daß sie einer Betrachtung nicht zugrunde gelegt werden kann. Im Geschäftsjahr 1906—1907 betrug die Produktion 59910 M. 49 Pf., an Roggenmehl wurden 1001 Sack, an Weizenmehl 1375 Sack verbraucht. Die Unkosten betrugen 14874 M. 39 Pf., gleich 24,81 Proz. der Ge-

[1]) Private Mitteilung des Konsumvereins an den Verfasser.

samtproduktion. Das Verhältnis der Unkosten zum Umsatz ist auch im folgenden Jahre dasselbe. Die einzelnen Posten, aus denen sie sich zusammensetzen, sind die folgenden:

Löhne	8302,60 M.
Miete	1986,35 „
Rabatt	1093,94 „
Kohlen	1015,78 „
Futter	647,60 „
Licht und Kraft	379,80 „
Sonstiges	331,88 „
Kassenbeiträge	279,47 „
Drucksachen	141,30 „
Aushilfe	93,80 „
Zinsen	150,00 „
Reinigung	67,65 „
Frachten	59,15 „
Reparaturen	95,09 „
Steuern	30,08 „
Porto	19,90 „
	14874,39 M.

Es handelt sich hier um keinen modern eingerichteten Betrieb, und die Arbeitsleistung des einzelnen Bäckers illustriert dies vortrefflich. Der Betrieb ist ein prägnantes Beispiel für die schlechte Rentabilität von Produktivassoziationen: nur der Umstand, daß die Genossenschaft mit dem organisierten Absatz im Charlottenburger Konsumverein rechnen konnte, sicherte ihr die Existenzmöglichkeit. Am 1. Juli 1908 ging sie auch ganz an den Verein über, nachdem sie im letzten Jahre es zu dem beträchtlichen Umsatz von 153381 M. 31 Pf. gebracht hatte.

Beim Konsumverein „Vorwärts“ in Dresden haben wir es wieder mit einem viel bedeutenderen Bäckereibetriebe zu tun; ich teile aus dem Jahresberichte mit, daß die Genossenschaft für die Anschaffung von 4 Doppeldampfheizungsbacköfen, Knet- und sonstigen Hilfsmaschinen im Berichtjahre einen Aufwand von über 39000 M. hatte. Die gesamte Bäckereieinrichtung stand wie folgt zu Buche:

Bestand am 1. Juli 1907 . . .	27325,50 M.
Zugang bis 30. Juni 1908 . . .	39188,40 „
	66513,90 M.
Abschreibung (33 Proz.!) . . .	22153,90 „
	44360,00 M.

Es wurden gebacken 12333952 Pfund Roggenbrot (1907: 11021608 Pfund), 307795 Stück Weizenbrote (1907: 120328 Stück). Außerdem verschiedene Konditoreiwaren. Dies entspricht einem Umsatz von 1916440 M. 24 Pf. (1907: 1486619 M. 56 Pf., gleich plus 429820 M. 68 Pf.). Über den Gewinn berichtet der Verein leider nichts.

Eine der jüngsten genossenschaftlichen Bäckereien ist die des Konsumvereins zu Görlitz. Die gesamten Kosten der Bäckerei betrugen 192113 M. 67 Pf., die zum Teil durch Ausgabe von Obligationen im Betrage von 100000 M. an die Mitglieder gedeckt wurden. Seit ihrem Bestehen bis zum Bilanztage hatte die Bäckerei bei einem Umsatz von 424973 M. 92 Pf. einen Überschuß von 63421 M. 29 Pf., das sind ca. 15 Proz. Es waren 1 Bäckermeister und 20 Bäckergesellen beschäftigt, so daß ein Bäckergeselle in 7 Monaten für 21000 M. Gebäck herstellte. (36000 M. per anno.) Der Konsumverein stellt nur Schwarzbrot und etwas Zwieback her.

Die Hamburger „Produktion“ produziert seit 1903 ihr Brot im eigenen höchst modern eingerichteten Betriebe. Die Entwicklung der Bäckerei zeigt die folgende Tabelle:

Jahrgang	Mitgliederzahl	Bäckereiumsatz M.	Gesamtumsatz M.	In Prozenten zum Gesamtumsatz
1903	16240	120760,81	2665948,85	4,5 Proz.
1904	18766	333993,14	2971609,98	11,3 „
1905	20556	423461,83	3322988,79	12,8 „
1906	22995	535585,76	3908091,77	13,7 „
1907	27999	793545,21	5746166,58	13,8 „
1908	35089	1090081,31	8041755,32	13,5 „

Der Reingewinn betrug im letzten Jahre 44736 M. 34 Pf., gleich 4,06 Proz. des Umsatzes Vorher wurden 10 Proz. des Umsatzes als Verkaufsspesen in Absatz gebracht, abgesehen von den Kosten und Abschreibungen für den Fuhrpark.

Die Produktivgenossenschaft der Hamburger Bäckereiarbeiter, die auch zu Kampfzwecken seitens der Bäckerorganisation errichtet war, hatte erfahren müssen, wie beinahe aussichtslos der Kampf der Produktivassoziationen ist, die nicht mit einem festen Abnehmerkreis rechnen können. Der gesicherte Markt ist das Alpha und Omega der Lebensbedingungen einer Großbäckerei. Die Genossenschaft ging in Konkurs, die neu gegründete Produktivgenossenschaft „Vorwärts“ übernahm das Inventar und mit 2000 M. Kapital wurde der Betrieb eröffnet. Nach schweren Kämpfen gelang es endlich der Genossenschaft, sich durchzusetzen, wohl nicht zum mindesten dadurch, daß der Konsumverein „Neue Gesellschaft“ in Hamburg zu den Kunden des Vereins zählt. Über Warenumsätze, Unkosten, erzielten Gewinn gibt die Tabelle Auskunft, die in Kolonne 6 die relative Abnahme der Gesamtunkosten bei wachsendem Umsatz deutlich illustriert.

Jahr	Gesamtumsatz	Barumsatz	Weiß- und Feingebäck	Gesamt-Unkosten	Prozent vom Umsatz	Gezahlte Arbeitslöhne	Prozent vom Umsatz
1	2	3	4	5	6	7	8
1895	110 121	—	—	36 388	33,0	17 404	15,8
1896	144 776	—	—	37 832	26,0	23 153	16,0
1897	140 920	—	—	38 152	27,0	22 174	15,7
1898	236 785	—	—	56 985	24,1	35 105	14,8
1899	267 976	—	—	68 289	25,5	43 224	16,2
1900	332 741	99 116	107 095	77 216	23,3	46 228	13,8
1901	454 489	136 007	113 145	84 302	18,6	52 157	11,5
1902	533 289	146 066	122 411	104 930	19,6	63 787	11,9
1903	617 768	185 275	160 968	129 967	21,0	78 455	12,7
1904	624 418	242 470	174 524	127 099	20,4	81 289	13,0
1905	740 203	283 866	192 495	146 918	20,1	90 678	12,3
1906	928 188	358 955	232 172	162 658	18,7	105 726	11,4
1907	1 324 500	583 737	306 800	226 221	18,0	136 750	10,3
1908	1 547 659	771 519	337 728	255 007	17,4	164 521	10,6

Der Konsumverein Leipzig-Plagwitz, dessen Bäckerei nach der des Konsumvereins Breslau an erster Stelle steht, veröffentlicht seit einigen Jahren nicht mehr besondere Bäckereibilanzen; denselben Beweis aber wie die oben abgedruckte Tabelle für die Produktivgenossenschaft „Vorwärts“ liefert die folgende (siehe S. 34) für den Leipzig-Plagwitzer Konsumverein.

Die genossenschaftliche Brotproduktion

(Zahl der beschäftigten Backmeister, Bäcker und Konditoren, sowie Umsatz an Backwaren)

Bezirk	Verein	1901		1903		1907				
		Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Davon Umsatz an Brot M.	kleinem Weißgebäck M.	Kuchenwaren u. Sonstigem M.
Gau Berlin										
Danzig	Elbing, Gen.-Bäckerei	—	—	3	27 365	3	52 600	52 600	—	—
Breslau	Breslau, Kons.-Ver.	61	—	102	?	107	4 826 968	4 826 968	—	—
„	Breslau, Kol.-War.-Hdlr.-Gen.	9	62 000	9	128 888	27	955 632	955 632	—	—
„	Görlitz, War.-Eink.-Ver.	—	—	4	?	4	98 000	98 000	—	—
„	Görlitz, Kons.-Ver.	—	—	—	—	21	424 974	424 011	—	963
„	Neustadt (O.-Schl.), Kons.-Ver.	—	—	2	?	2	27 000	27 000	—	—
„	Striegau, Kons.-Ver.	—	—	—	—	5	129 975	103 020	26 955	—
„	Tiefenfurt, Kons.-Ver.	—	—	2	?	2	25 600	25 600	—	—
„	Weißwasser i. d. L., Kons.-Ver.	—	—	3	33 926	4	108 067	94 526	12 864	677
Stettin	Greifswald, Kons.-Ver.	—	—	6	?	6	68 000	68 000	—	—
„	Stettin, Sp.- u. Kons.-Ver.	—	—	—	—	15	645 665	586 924	47 196	11 545
Berlin	Berlin, Genossensch. „Berlin“	—	—	32	444 100	31	346 000	198 000	120 000	28 000
„	Berlin, Gen.-Bäckerei	18	325 699	19	365 435	30	523 000	523 000	—	—
„	Berlin, Neue Gen.-Bäckerei	16	234 856	19	275 000	16	445 456	433 002	—	12 454
„	Berlin, Genossensch. „Volksbrot“	—	—	6	?	8	112 600	61 000	41 000	10 600
„	Brandenburg, K.-V. „Vorwärts“	—	—	13	180 249	19	381 914	321 914	60 000	—
„	Charlottenburg, Kons.-Ver.	—	—	—	—	9	153 381	70 425	49 838	33 118
„	Forst i. d. L., Kons.-Ver.	7	202 119	7	155 533	12	271 957	176 299	62 471	33 187
„	Luckenwalde, Kons.-Ver.	—	—	—	—	7	79 421	56 752	22 669	—
„	Velten, Kons.-Ver.	—	—	—	—	7	175 076	123 076	52 000	—
Magdeburg	Bernburg, Kons.-Ver.	—	—	4	16 635	6	149 826	128 278	7 510	14 038
„	Dessau, Kons.-Ver.	—	—	—	—	13	361 725	210 725	151 000	—
„	Gandersheim, Kons.-Ver.	—	—	3	?	3	49 000	49 000	—	—

Magdeburg	Halberstadt, Kons.-Ver. . . .	—	—	3	34 801	8	115 600	64 000	38 000	13 600
„	Magdeburg, K.-V. „Reustadt“ .	102	1 578 455	101	1 589 033	102	1 889 995	1 308 243	581 752	—
„	Schönebeck, Kons.-Ver. „Biene“	—	—	5	67 361	8	178 485	113 000	62 000	3 485
„	Stendal, Allg. Kons.-Ver. . . .	—	—	—	—	7	123 769	67 922	54 905	942
„	Tangermünde, Kons.-Ver. . . .	—	—	—	—	7	138 400	76 319	54 316	7 765
	Summa	213	2 403 129	343	3 318 326	489	12 858 086	11 243 236	1 444 476	170 374
Davon in den Betrieben mit angegebenem Umsatz		152	—	218	—	—	—	—	—	—

Gau Hamburg

Braunschweig	Braunschweig, Allg. Kons.-Ver. .	25	442 793	22	453 265	30	718 646	564 354	154 292	—
„	Harzburg, Kons.-Ver.	—	—	2	?	2	29 500	29 500	—	—
„	Helmstedt, Gen.-Bäckerei . . .	—	—	2	36 588	2	38 600	38 600	—	—
„	Wolfenbüttel, Allg. Kons.-Ver. .	—	—	2	?	3	48 901	39 264	8 517	1 120
Hannover	Alfeld a. d. L., Kons.-Ver. . .	—	—	5	80 104	7	119 492	73 000	42 000	4 492
„	Bündheim a. H., Kons.-Ver. . .	—	—	2	?	2	29 800	29 800	—	—
„	Gelldorf b. Bückeburg, Kons.-Ver.	—	—	—	—	2	29 335	29 335	—	—
„	Hildesheim, Kons.-Ver.	7	54 000	5	119 558	7	151 800	104 833	43 415	3 552
„	Linden b. Hann., Vereinsbäckerei	11	172 429	14	212 655	16	363 905	236 235	97 248	30 422
„	Stadthagen, Kons.-Ver.	—	—	3	47 000	7	121 209	89 200	32 009	—
Hamburg	Hamburg, „Produktion“ . . .	—	—	11	120 761	33	793 545	682 720	110 825	—
„	Hamburg, „Vorwärts“	38	454 489	37	617 768	54	1 324 500	1 017 700	306 800	—
„	Hamburg, „Fortschritt“ . . .	—	—	—	—	21	196 531	—	—	196 531
„	Hamburg, Ver. Brothändler . .	—	—	5	70 856	5	72 400	18 000	44 000	10 400
„	Harburg, Kons.-Ver.	6	107 456	9	125 369	14	301 388	221 388	55 000	25 000
„	Lüneburg, Vereinsbäckerei . .	9	102 279	9	106 203	12	200 103	158 103	42 000	—
Lübeck	Lübeck, Gen.-Bäckerei	20	422 329	27	402 088	27	744 166	638 108	49 380	56 678
„	Oldesloe, „Germania“	—	—	11	?	12	328 449	285 227	34 632	8 590
Kiel	Gaarden-Kiel, Vereinsbäckerei .	21	340 601	21	451 394	25	866 362	764 668	33 356	68 338
Bremen	Bant-Wilhelmshaven, Kons.-Ver.	8	190 000	10	256 220	13	330 023	267 660	32 951	29 412
„	Bremen, Kons.-Ver. (A.-G.) . .	—	—	—	—	13	395 658	342 203	14 446	39 009
„	Bremerhaven, Kons.-Ver. . . .	—	—	—	—	19	570 803	514 990	55 813	—
„	Hemelingen, Kons.-Ver. . . .	—	—	6	115 000	6	76 694	76 694	—	—
„	Oldenburg, Kons.-Ver.	—	—	7	150 336	12	193 964	126 964	55 000	12 000
	Summa	145	2 286 376	210	3 365 165	344	8 045 774	6 348 546	1 211 684	485 544
Davon in den Betrieben mit angegebenem Umsatz		145	—	193	—	—	—	—	—	—

Bezirk	Verein	1901		1903		1907				
		Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Davon Umsatz an Brot M.	kleinem Weißgebäck M.	Kuchenwaren u. Sonstigem M.
				Gau Leipzig						
Leipzig	Albrechts b. Suhl, Kons.-Ver.	—	—	2	31 301	2	43 883	35 538	7 809	536
"	Apolda, Kons.-Ver.	—	—	5	75 524	10	288 833	199 876	88 975	—
"	Altenburg, Kons.-Ver.	7	38 840	9	151 877	16	410 487	296 966	106 922	6 599
"	Altenfeld i. Thür., Kons.-Ver.	—	—	—	—	1	23 545	23 545	—	—
"	Arnstadt, Kons.-Ver.	—	—	5	63 852	7	118 933	75 511	42 370	1 052
"	Bettelhecken, Kons.-Ver.	—	—	2	29 823	2	33 819	33 819	—	—
"	Coburg, Neuer Kons.-Ver.	—	—	—	—	4	90 540	71 340	15 700	3 500
"	Effelder, K.-, Rohst.- u. Prod.-V.	—	—	2	14 248	1	20 988	20 988	—	—
"	Eisenach, Kons.-Ver.	—	—	4	62 727	8	208 725	153 750	36 000	18 975
"	Ernstthal i. Thür., Kons.-Ver.	—	—	2	20 732	1	25 709	25 709	—	—
"	Erlau i. Thür., K.-V. „Selbsthilfe"	—	—	1	9 840	1	16 900	16 900	—	—
"	Gera-Debschwitz, Kons.-Ver.	—	—	—	—	17	473 152	350 346	83 894	38 912
"	Gotha, Wareneinkaufs-Ver.	8	152 827	11	186 487	15	315 574	224 200	90 380	994
"	Goldlauter b. Suhl, Kons.-Ver.	—	—	2	27 569	2	42 414	36 349	4 815	1 250
"	Goldlauter b. S., K.-V. „Selbsth."	—	—	1	17 500	1	19 917	19 917	—	—
"	Grub a. Forst, Kons.-Ver.	—	—	1	?	1	3 568	3 568	—	—
"	Hämmern (S.-M.), Kons.-Ver.	—	—	2	32 692	2	33 923	33 923	—	—
"	Heidersbach i. Th., Kons.-Ver.	—	—	1	16 776	1	18 274	18 274	—	—
"	Heinrichs i. Th., K.-V. „Selbsth."	2	27 000	2	28 406	2	50 777	44 311	5 886	580
"	Hohenmölsen, Kons.-Ver.	—	—	—	—	5	123 965	92 888	29 992	1 085
"	Hüttensteinach, Kons.-Ver.	—	—	2	35 512	2	34 652	27 823	2 846	3 983
"	Jena, Kons.-Ver.	—	—	9	73 722	12	374 208	294 208	64 000	16 000
"	Judenbach (S.-M.), Kons.-Ver.	—	—	2	15 561	1	21 821	21 824	—	—
"	Igelshieb i. Th., Kons.-Ver.	—	—	1	16 051	1	25 234	25 234	—	—
"	Ilmenau, Kons.-Ver.	7	116 339	7	133 889	9	149 493	94 320	51 468	3 705

Leipzig	Königssee, Kons.-Ver.	—	—	—	—	2	30 910	21 972	7 355	1 583
„	Lauscha, Kons.-Ver.	—	—	7	106 408	7	128 842	88 854	38 308	1 680
„	Lauscha, Rohstoff- u. Prod.-Ver.	3	46 764	4	57 523	4	57 000	37 000	9 000	11 000
„	Lehesten i. Th., Kons.-Ver.	4	37 949	4	60 686	4	66 410	66 410	—	—
„	Leipzig-Plagwitz, Kons.-Ver.	72	1 634 903	75	2 060 880	121	3 610 169	2 861 266	599 223	149 680
„	Leipzig-Eutritzsch, Kons.-Ver.	17	409 549	16	388 842	17	504 560	383 193	103 338	18 029
„	Martinroda, Kons.-Ver.	—	—	—	—	1	9 311	9 311	—	—
„	Meiningen, Kons.-Ver.	—	—	3	63 769	4	113 495	82 495	28 000	3 000
„	Mellenbach i. Th., Kons.-Ver.	—	—	—	—	1	10 059	10 059	—	—
„	Meuselwitz (S.-A.), Kons.-Ver.	12	139 251	17	190 503	18	290 072	219 359	59 696	11 017
„	Mettlach i. Th., Kons.-Ver.	—	—	1	?	1	14 300	14 300	—	—
„	Meusebach b. Katzhütte, K.-V.	—	—	—	—	1	25 713	25 713	—	—
„	Mönchroden (S.-C.), Kons.-Ver.	—	—	1	6 003	1	5 443	5 443	—	—
„	Neuhaus a. Rennweg, Kons.-Ver.	—	—	1	18 035	1	21 063	21 063	—	—
„	Neuhaus b. Sonneberg, Kons.-Ver.	—	—	2	33 958	3	53 542	49 552	3 990	—
„	Neustadt b. Coburg, Kons.-Ver.	—	—	2	23 700	4	58 936	58 936	—	—
„	Oberweißbach i. Th., Kons.-Ver.	—	—	2	?	2	39 000	39 000	—	—
„	Ölze (Schw.-Sdhs.), Kons.-Ver.	—	—	2	17 000	1	26 201	26 201	—	—
„	Pößneck i. Th., Kons.-Ver.	—	—	—	—	5	73 100	45 100	28 000	—
„	Rauenstein i. Th., Kons.-Ver.	—	—	2	9 130	2	32 750	32 750	—	—
„	Rudolstadt, Kons.-Ver.	7	82 874	7	102 259	7	114 382	91 880	21 348	1 154
„	Ruhla i. Th., Kons.-Ver.	—	—	—	—	1	20 600	20 600	—	—
„	Schmiedefeld i. Th., Kons.-Ver.	—	—	—	—	1	26 903	26 903	—	—
„	Schmölln (S.-A.), Kons.-Ver.	—	—	4	14 616	8	210 695	151 193	38 742	20 760
„	Sonneberg, Kons.-Ver.	—	—	2	?	4	76 109	75 959	—	150
„	Stadtilm, Kons.-Ver.	—	—	—	—	2	1908 errichtet			
„	Steinbach b. Sonneberg, K.-V.	—	—	1	6 224	1	10 692	10 692	—	—
„	Stützerbach b. Sonneberg, K.-V.	—	—	2	15 554	2	36 753	36 753	—	—
„	Suhl, Kons.-Ver. „Selbsthilfe“	—	—	6	83 544	4	91 687	91 687	—	—
„	Tambach b. Gotha, Kons.-Ver.	—	—	2	18 229	4	63 907	55 681	6 870	1 356
„	Theißen i. Th., Kons.-Ver.	—	—	—	—	3	49 101	38 118	10 392	591
„	Themar i. Th., Kons.-Ver.	—	—	—	—	1	17 062	17 062	—	—
„	Zella-St. Blasii, Kons.-Ver.	—	—	3	74 916	3	79 340	79 340	—	—
„	Zwenkau i. S., Kons.-Ver.	—	—	5	36 650	7	144 596	97 939	27 517	19 140
Dresden	Dresden, Kons.-Ver. „Vorwärts“	—	—	32	1 115 635	43	1 916 440	1 916 440	—	—

Bezirk	Verein	1901		1903		1907				
		Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Davon Umsatz an Brot M.	kleinem Weißgebäck M.	Kuchenwaren u. Sonstigem M.
	Gau Leipzig (Fortsetzung)									
Dresden	Dresden, Kons.-Ver. Pieschen	—	—	11	140 000	16	475 365	290 336	152 891	32 138
„	Leisnig i. S., Kons.-Ver.	5	50 100	7	81 800	7	114 196	82 836	22 928	8 432
„	Neugersdorf, K.-V. „Vorwärts“	—	—	—	—	4	52 000	36 000	5 982	10 018
„	Potschappel, Kons.-Ver.	—	—	—	—	11	266 124	215 542	7 970	42 612
„	Wilmsdorf, Backver. „Glückauf“	2	32 937	3	46 071	3	38 567	38 567	—	—
„	Zauckerode, Backverein	—	—	2	48 196	2	49 437	49 437	—	—
Chemnitz	Crimmitschau, K.-V. „Eintracht“	11	164 062	10	165 328	10	231 535	176 607	45 974	8 954
„	Crimmitschau, Kons.-Ver.		—	3	33 825	—	Verein hat sich aufgelöst			
„	Crottendorf, Kons.-Ver.	—	—	6	?	4	51 710	51 710	—	—
„	Ehrenfriedersdorf, Kons.-Ver.	—	—	4	57 196	4	72 224	41 013	24 319	6 892
„	Grünhainichen b. Ch., Kons.-Ver.	—	—	—	—	4	39 419	39 419	—	—
„	Lößnitz i. S., K.-V. „Vorwärts“	—	—	6	46 725	9	150 292	83 727	66 565	—
„	Niederzwönitz, Kons.-Ver.	—	—	2	47 796	5	59 100	29 377	27 332	2 391
„	Ölsnitz i. Vgtl., Kons.-Ver.	—	—	4	109 073	8	199 079	162 789	36 290	—
„	Ölsnitz i. Erzgeb., Kons.-Ver.	—	—	—	—	5	52 668	31 500	19 500	1 668
„	Olbernhau i. Erzgeb., Kons.-Ver.	—	—	—	—	6	60 313	36 499	19 973	3 841
„	Plauen i. Vgtl., Kons.-Ver.	—	—	15	260 341	20	378 094	274 014	104 080	—
„	Plauen i. Vgtl., Wirtschaftsver.	—	—	12	216 957	12	237 622	237 622	—	—
„	Thum i. Erzgeb., Kons.-Ver.	—	—	4	?	4	56 560	56 560	—	—
„	Zschorlau i. S., Kons.-Ver.	—	—	3	?	2	37 328	24 000	13 000	328
„	Zschoppau b. Ch., Kons.-Ver.	—	—	—	—	2	1908 errichtet			
Halle a. d. S.	Ammendorf, Kons.-Ver.	—	—	—	—	5	91 429	73 429	18 000	—
„	Belgern, Kons.-Ver.	—	—	—	—	2	1908 errichtet			
„	Eilenburg, Kons.-Ver.	—	—	6	73 786	8	166 549	148 668	17 881	—
„	Halle a. d. S., Allg. Kons.-Ver.	—	—	6	84 765	25	732 974	544 459	150 332	38 183

Halle a. d. S.	Halle-Trotha, Kons.-Ver.	—	—	5	121 771	5	129 283	118 000	11 283	—
„	Kayna b. Zeitz, Kons.-Ver.	2	19 203	2	28 444	2	40 325	32 784	6 975	566
„	Osmünde, Kons.-Ver.	—	—	2	?	2	31 560	24 214	6 979	367
„	Streckau, Kons.-Ver.	—	—	3	36 076	4	73 313	62 252	10 395	666
„	Teuchern, Kons.-Ver.	—	—	3	?	4	62 000	52 000	10 000	—
„	Weißenfels, Kons.-Ver.	—	—	3	45 182	6	137 694	100 076	37 618	—
„	Zeitz, Kons.-Ver.	—	—	—	—	8	253 490	191 095	58 144	4 251
	Summa	159	2 952 598	398	7 179 629	624	15 338 727	12 353 880	2 487 229	497 618
Davon in den Betrieben mit angegebenem Umsatz		159	—	374	—	618	—	—	—	—
	Gau Frankfurt a. M.									
Bielefeld	Bünde, Kons.-Ver.	—	—	—	—	2	46 000	46 000	—	—
„	Bielefeld, Kons.-Ver.	—	—	—	—	—	1908 im Dezember errichtet			
„	Osnabrück, Gen.-Bäckerei	—	—	5	?	8	273 500	271 000	—	2 500
„	Paderborn, Gen.-Bäckerei	—	—	4	97 000	6	113 200	113 200	—	—
Bochum	Dortmund, Gen.-Bäckerei	—	—	5	43 071	7	197 709	197 709	—	—
„	Essen a. d. R., K.-V. „Eintracht“	—	—	5	40 126	19	628 985	603 936	—	25 049
„	Gelsenkirchen-Schalke, Allg. K.-V.	—	—	—	—	4	37 049	36 029	—	1 020
„	Witten a. d. R., Gen.-Bäckerei	—	—	—	—	1	15 000	15 000	—	—
Elberfeld	Barmen, Kons.-Ver. „Vorwärts“	—	—	—	—	17	694 582	561 984	104 159	28 439
„	Betzdorf, Kons.-Ver.	—	—	2	?	2	29 400	29 400	—	—
„	Elberfeld, Kons.-Ver. „Befreiung“	—	—	—	-	17	675 156	475 780	153 929	45 447
„	Iserlohn, Kons.-Ver.	—	—	3	?	3	41 340	41 340	—	—
„	Lüdenscheid, Kons.-Ver.	—	—	3	?	3	93 603	93 603	—	—
„	Werdohl, Kons.-Ver.	—	—	2	?	2	27 240	27 240	—	—
Düsseldorf	Düsseldorf, Bäck.-Gen. „Volksbr.“	—	—	7	?	8	263 247	263 247	—	—
Cöln a. Rh.	Cöln a. Rh., Bäck.-Gen. „Volksbr.“	—	—	—	—	5	172 525	172 525	—	—
„	Düren, Kons.-Ver.	—	—	—	—	3	67 222	67 222	—	—
„	Mülheim a. Rh., K.-V. „Hoffnung“	—	—	—	—	—	1909 im Januar errichtet			
„	Mülheim a. Rh., K.-V. Velten-Guilleaume	—	—	—	—	5	67 800	67 800	—	—
Wiesbaden	Bad Ems, K.-V. „Emserhütte“	—	—	—	—	2	29 890	29 890	—	—
„	Mainz, Kons.-Ver.	—	—	—	—	14	355 168	260 557	87 812	6 799
Frankfurt a. M.	Cassel, Kons.-Ver.	—	—	—	—	10	87 889	69 354	15 535	3 000
„	Frankfurt a. M., Kons.-Ver.	7	103 334	7	107 655	23	581 629	580 445	—	1 184

Bezirk	Verein	1901		1903		1907				
		Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Beschäftigte Personen	Gesamtumsatz M.	Davon Umsatz an Brot M.	kleinem Weißgebäck M.	Kuchenwaren u. Sonstigem M.
Gau Frankfurt a. M. (Fortsetzung)										
Frankfurt a. M.	Marburg, Kons.-Ver.	—	—	2	10 286	4	48 694	32 694	16 000	—
„	Mühlheim a. M., Soz. Arbeiter-Unterst.-Ver.	—	—	1	?	4	94 527	72 027	18 500	4 000
„	Wetzlar, Kons.-Ver.	—	—	6	56 520	6	80 000	41 000	20 000	19 000
„	Wirges, Bäcker-Gen.	—	—	—	—	1	21 087	21 087	—	—
Mannheim	Karlsruhe, Lebensbed.-Ver.	—	—	23	?	29	621 000	510 000	111 000	—
„	Ludwigshafen, Kons.-Ver.	—	—	2	20 297	4	43 000	43 000	—	—
„	Pforzheim, Kons.-Ver.	—	—	3	48 000	7	91 000	91 000	—	—
St. Johann a. d. S.	Kaiserslautern	—	—	—	—	3	61 101	51 139	9 962	—
Freiburg i. Br.	Colmar, Bäckerei-Gen.	—	—	2	?	3	58 835	58 835	—	—
„	Fahrnau, Kons.-Ver.	—	—	1	20 346	1	28 000	28 000	—	—
„	Freiburg, Lebensbed.-Ver.	10	192 316	11	247 320	14	310 190	248 519	58 719	2 952
„	Kollnau, Arb.-Kons.-Ver.	—	—	2	33 025	3	40 920	40 920	—	—
„	Lauffermühle, K.-V. Unterlauch.	—	—	1	?	1	16 490	16 490	—	—
„	Lörrach i. B., Allg. Arb.-K.-V.	—	—	4	117 388	4	129 615	129 615	—	—
„	Maulburg i. B., Allg. Arb.-K.-V.	—	—	1	11 708	1	12 500	12 500	—	—
„	Mülhausen i. Els., Kons.-Ver.	5	141 387	5	136 593	6	151 470	151 470	—	—
„	Mülhausen i. Els., K.-V. „Union“	—	—	1	?	1	14 300	14 300	—	—
„	Moosch i. O.-Els., Kons.-Ver.	—	—	1	?	1	12 950	12 950	—	—
„	Pfastadt i. O.-Els., Kons.-Ver.	—	—	1	?	1	15 160	15 160	—	—
„	Sennheim i. O.-Els., Kons.-Ver.	—	—	2	?	2	24 390	24 390	—	—
„	St. Amerin i. O.-Els., Kons.-Ver.	—	—	2	?	2	26 180	26 180	—	—
„	Straßburg i. Els., Kons.-Ver.	—	—	3	36 727	3	58 423	53 323	4 300	800
„	Triberg i. B., Kons.-Ver.	—	—	2	23 760	2	35 350	35 350	—	—
„	Waldshut i. B., Kons.-Ver.	—	—	2	25 293	2	27 778	27 778	—	—

Freiburg i. Br.	Zell i. Wiesental, Kons.-Ver.	—	—	1	19 000	1	26 247	24 680	1 567	—
Stuttgart	Aalen-Unterkochen, Kons.-Ver.	—	—	2	14 239	2	45 322	23 195	21 673	450
„	Cannstatt, Kons.-Ver.	—	—	—	—	7	137 503	137 503	—	—
„	Ebingen, Kons.-Ver.	—	—	5	?	6	104 809	74 113	21 103	9 593
„	Eßlingen a. N., Kons.-Ver.	—	—	7	158 066	7	186 250	144 250	42 000	—
„	Ludwigsburg, Kons.-Ver.	—	—	2	21 286	3	66 079	66 079	—	—
„	Lorch i. W., Kons.-Ver.	—	—	1	20 904	2	34 460	34 460	—	—
„	Oberndorf i. W., Kons.-Ver.	—	—	—	—	1	12 000	12 000	—	—
„	Reutlingen, Kons.-Ver.	—	—	—	—	3	62 791	62 791	—	—
„	Schwenningen, Kons.-Ver.	—	—	2	?	4	73 800	49 160	23 310	1 330
„	Schw. Gmünd, Kons.-Ver.	5	147 683	5	156 418	6	219 882	198 811	16 218	4 853
„	Schramberg, Kons.-Ver.	—	—	4	68 090	5	112 387	97 520	14 867	—
„	Stuttgart, Kons.-Ver.	26	650 841	30	818 572	48	1 245 289	946 922	206 750	91 617
„	Tuttlingen, Kons.-Ver.	—	—	—	—	5	95 285	95 285	—	—
„	Ulm, Kons.-Ver.	—	—	5	?	5	91 400	91 400	—	—
„	Villingen, Kons.-Ver.	—	—	—	—	4	77 773	77 773	—	—
„	Zuffenhausen, Kons.-Ver.	—	—	—	—	3	42 266	42 266	—	—
	Summa	53	1 235 561	185	2 351 690	378	9 154 637	7 959 200	947 404	248 033
Davon in den Betrieben mit angegebenem Umsatz		53	—	117	—	—	—	—	—	—
	Gau München									
München	Augsburg, Allg. Kons.-Ver.	6	52 829	6	132 269	11	194 137	128 037	65 000	1 100
„	Augsburg, Kons.-Ver. Stadtbach	—	—	3	?	4	71 000	35 000	34 000	2 000
„	Haunstetten b. Augsburg, K.-V.	3	47 765	3	?	3	71 675	43 800	25 375	2 500
„	München, Kons.-Ver.	—	—	4	34 856	9	134 208	89 101	43 426	1 681
„	München, Kons.-Ver. Sendling	Anfang 1905 errichtet				42	750 389	481 594	263 407	5 388
Nürnberg	Erlangen, Kons.-Ver.	—	—	—	—	6	156 421	104 628	50 364	1 429
„	Hof, Kons.-Ver.	—	—	—	—	12	237 276	113 308	114 608	9 360
„	Marktredwitz, Kons.-Ver.	—	—	—	—	8	132 169	103 940	24 797	3 432
„	Schweinfurt, Kons.-Ver.	—	—	—	—	4	76 571	54 995	21 393	183
„	Weiden, Kons.-Ver.	—	—	4	43 500	4	49 100	34 100	15 000	—
„	Würzburg, Kons.-Ver.	—	—	—	—	7	39 964	30 057	9 907	—
	Summa	9	100 594	20	210 625	110	1 912 910	1 218 560	667 277	27 073
Davon in den Betrieben mit angegebenem Umsatz		9	—	14	—	—	—	—	—	—

Gesamtübersicht der genossen-

Gau	1901					1903		
	Zahl der Vereine	Beschäftigte: Insgesamt	Beschäftigte: In Vereinen mit angegebenem Umsatz	Gesamtumsatz M.	Auf einen Beschäftigten entfällt Umsatz M.	Zahl der Vereine	Beschäftigte: Insgesamt	Beschäftigte: In Vereinen mit angegebenem Umsatz
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Berlin	6	213	152	2 403 129	15 810	19	343	218
Hamburg	9	145	145	2 286 376	15 768	20	210	193
Leipzig	14	159	159	2 952 598	18 569	69	398	374
Frankfurt a. M.	5	53	53	1 235 561	23 312	43	185	117
München	2	9	9	100 594	11 177	5	20	14
Summa	36	579	518	8 978 258	17 327	156	1156	916

Die Entwicklung der Bäckerei des Konsumvereins Leipzig-Plagwitz (zu S. 25)

(Aus: Bammes, Der Konsumverein Leipzig-Plagwitz. Selbstverlag 1905.)

Geschäftsjahr	Gesamtumsatz M.	Reingewinn Proz.	Reingewinn (absolut)
1890/91	308 593	9,46	26 679
1891/92	546 021	6,70	35 793
1892/93	466 883	14,00	57 705
1893/94	460 594	15,05	62 102
1894/95	592 411	17,02	86 898
1895/96	766 821	15,84	104 860
1896/97	882 044	15,57	118 888
1897/98	1 139 347	16,37	160 343
1898/99	1 317 674	17,69	198 040
1899/00	1 592 472	19,05	266 481
1900/01	1 781 316	—	—
1901/02	1 945 813	—	—
1902/03	2 054 777	—	—
1903/04	1 987 971	—	—
1906/07	3 610 169	—	—

schaftlichen Brotproduktion

1903		1907					Der Umsatz 1907 verteilt sich auf		
			Beschäftigte						
Gesamtumsatz	Auf einen Beschäftigten entfällt Umsatz	Zahl der Vereine	Insgesamt	In Vereinen mit angegebenem Umsatz	Gesamtumsatz	Auf einen Beschäftigten entfällt Umsatz	Brot	Kleines Weißgebäck	Kuchenwaren und Sonstiges
M.	M.				M.	M.	M.	M.	M.
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
3 318 326	15 222	28	489	489	12 858 086	26 295	11 243 236	1 444 476	170 374
3 365 165	17 436	24	344	344	8 045 774	23 389	6 348 546	1 211 684	485 544
7 179 629	19 197	91	624	618	15 338 727	24 819	12 353 880	2 487 229	497 618
2 351 690	20 099	62	378	378	9 154 637	24 219	7 959 200	947 404	248 033
210 625	15 045	11	110	110	1 912 910	17 390	1 218 560	667 277	27 073
16 425 435	17 931	216	1945	1939	47 310 134	24 398	39 123 422	6 758 070	1 428 642

Der Konsumverein München Sendling verzeichnet in seinem Jahresbericht 1908 in der Gebäckproduktion eine Zunahme von 446 865 M. 95 Pf. auf 757 791 M. 97 Pf., das sind plus 310 926 M. 02 Pf., gleich 40 Proz. Beschäftigt waren 2 Backmeister und 40 Bäcker (18 000 M. durchschnittlich pro Mann produziert). Die Produktionskosten der Bäckerei betrugen inklusive Kohlen aber exklusive Zutaten 145 693 M. 96 Pf., gleich 19,21 Proz. vom Verkaufswert oder 21,24 Proz. der gesamten Herstellungskosten. Der Reingewinn — Verkaufsspesen sind noch nicht berücksichtigt — beträgt 90 360 M. 25 Pf., gleich 11,9 Proz. vom Verkaufswert.

Nachdem wir so einige der bedeutendsten Genossenschaftsbäckereien im einzelnen betrachtet haben, vergleiche man die vorstehenden Tabellen über den Gesamtumfang der genossenschaftlichen Brotproduktion im Jahre 1907, die dem Jahrbuch der Bäcker und Konditoren für 1908 entnommen sind.

(Siehe Tabellen S. 26—35.)

§ 11. Die Konsumvereine als Abnehmer der Kleinbäcker im Lieferantengeschäft

Wir haben noch zu untersuchen, wie die Konsumvereine auch auf andere Weise, als durch Eigenproduktion, auf das Bäckereigewerbe einwirken. Wie die Bilanzen ersehen ließen, handelt es sich bei den Konsumvereinen meist um Großbetriebe, und dies entspricht, wie ich immer wieder betonen möchte, auch allein ihrem Zweck. Kann der Konsumverein keinen Großbetrieb mit seinen Vorteilen einrichten, so diskreditiert er die ganze Genossenschaftsidee, wenn er in einem Zwergbetriebe unter ungünstigen Lohn- und Arbeitsbedingungen, mit mangelhaften technischen Hilfsmitteln, nur einen neuen Bäcker den schon viel zu vielen hinzufügt. Derartig ungesunde Gründungen haben stattgefunden; schwach bemittelte Vereine haben sich über ihre Kräfte engagiert, aber die vorstehende Tabelle zeigt aufs deutlichste, wie sehr das Ausnahmeerscheinungen geblieben sind. Kleine oder noch sehr junge Vereine haben da den Ausweg des Lieferantenvertrags ergriffen. Dr. Riehn sagt in seinem Buche über das Konsumvereinswesen [1]):

„Der Konsumverein, wie wir ihn bei unseren Ausführungen verstehen, hat mit dem Marken- oder Lieferantengeschäft, das sich häufig mit ihm verbindet, nichts zu tun; denn ihm fehlt die wesentlichste Eigentümlichkeit des Konsumvereinsprinzips, nämlich die Eliminierung eines Händlers durch den Konsumenten."

Diese schroffe Ansicht Riehns kann ich nicht im vollen Umfang teilen. Wohl ist die Eliminierung eines unnötigen Zwischenhandels Aufgabe des Konsumvereins, aber es ist übertrieben, von jeder Konzentration zu Großbetrieben Verbilligung der Spesen zu erwarten. Wollte der Konsumverein jedem Zwischenhandel den Krieg erklären, so würde er seinem Prinzip der möglichsten Verbilligung der Bedarfsdeckung mitunter auch entgegenhandeln.

Das Lieferantengeschäft kann durchaus der Konsumvereins-

[1]) Riehn, Das Konsumvereinswesen in Deutschland. Stuttgart 1902. Münchener volkswirtsch. Studien.

idee entsprechen; ich stimme allerdings mit Dr. Riehn darin überein, daß es in der Praxis weit öfter seinen Zweck verfehlt, als ihn gefördert hat.

Der Vertragsgegner des Konsumvereins im Lieferantengeschäft erhöht seine Produktion und vermindert das Absatzrisiko; diese ersparte Risikoprämie kann nun den genossenschaftlich Einkaufenden zu gute kommen.

Der Umsatz von Gebäck im Lieferantengeschäft der Konsumvereine wird sich sehr schwer statistisch erfassen lassen; einige Angaben hierüber entnehme ich dem Buch von Mannes [1]).

Die Bäcker gewährten den Vereinsmitgliedern Rabatt in:

Ellrich	14 Proz.
Erfurt	10—20 „
Gardelegen	20—30 „
Großottersleben . . .	16 „
Großsalza	20 „
Halle a. S.	12—15 „
Königsee	25 „
Lützen	14 „
Osterfeld, Bez. Halle . .	16 „
Pösneck	12 „
Roitsch	13½ „
Sangerhausen	10 „
Staßfurt	20 „
Stendal	12—15 „

Ein anderes System als das der Rabattgewährung ist das folgende: Der Konsumverein liefert das Mehl, zahlt ein Backgeld, und vereinbart mit dem Bäcker eine bestimmte Menge Brot, die aus diesem Mehl erzielt werden muß. So zahlten nach Mannes die Konsumvereine in . . . M. . . . Backgeld und verlangten dafür Brot . . . Pfund:

Bernburg	1,10 M.	132 Pfund
Burg	1,35 „	137 „

[1]) W. Mannes, Das Bäckereigewerbe und die Konsumvereine. Herausgegeben vom Zentralverband deutscher Bäckerinnungen „Germania", Berlin 1904. Kommissionsverlag: F. A. Günthers Zeitungsverlag.

Koburg	3,00 M.	? Pfund
Könnern	1,00 „	? „
Köthen	1,25 „	? „
Düpen	1,00 „	? „
Großbreitenbach . .	1,50 „	? „
Königsee	1,50 „	? „
Landsberg a. H. . .	1,75 „	135 „
Nienburg	1,50 „	? „
Schleusingen . . .	1,60 „	130 „
Stadt Ulm	1,20 „	136 „
Weggin	1,25 „	135 „

Mannes, der seine Broschüre mit der Tendenz geschrieben hat, die Schädlichkeit der Konsumvereine für das Bäckereigewerbe nachzuweisen, knüpft besonders an diese letzten Zahlen die Bemerkung, daß dem Konsumverein der Ruhm gebühre, ein System modernen „Schwitzmeistertums“ ausgeklügelt zu haben, das sich den hervorragendsten Leistungen auf diesem Gebiete würdig zur Seite stelle. „Der ärgste Feind der Bäckermeister“, so schreibt er, „wird unbedingt zugeben müssen, daß sich in diesen Zahlen eine Unmenge von Elend und Erniedrigung wiederspiegelt, das erst noch in den ‚Hütten des Proletariats‘ gesucht werden soll.“

Prüfen wir zuerst diese zweite Tabelle! Der Durchschnittspreis eines 4 Pfund Roggenbrotes betrug in der letzten Zeit — und 1904 war der Preis sicher nicht höher — etwa 55 Pf. Die Ergiebigkeit eines Zentners Mehl nimmt man mit 133 bis 137 Pfund Brot an; die nach der Tabelle etwa durchschnittlich erzeugte Brotmenge entsprach also einem Verkaufswerte von ca. 18 M. Die durchschnittliche Vergütung hierfür betrug 1 M. 46 Pf. Das ist also ein Bruttogewinn von etwa 8 Proz. Es ist zu beachten, daß es sich um kleine Städte mit geringen Mieten handelt, und da immer nur wenige Bäcker mit der Brotherstellung betraut sind, so ergibt sich für sie eine so erhebliche Umsatzsteigerung, daß man die Mannes'schen Ausführungen doch mit einiger Vorsicht aufnehmen muß.

Weit bedenklicher vom Standpunkt der Bäcker aus ist meines Erachtens die Tabelle mit den gewährten Vergütungen.

Entweder ist der Gewinn der Bäcker an diesen Orten ein derart hoher gewesen, daß der Preis beinahe Brotwucher zu nennen ist, und das Eingreifen des Konsumvereins schon aus diesem Grunde einen wahren Segen bedeutete, oder aber, die Bäckermeister arbeiteten mit durchschnittlichem Verdienst; dann allerdings bedeuten derart hohe Rabatte einen Ruin, und das Gewerbe, das sich ihnen unterwerfen mußte, war durch wirtschaftlich so schwache Meister repräsentiert, daß sie jede Umänderung der Wirtschaftsformen, kam sie nun, woher sie wollte, hinwegfegen mußte. Vom Standpunkt des Bäckergewerbes aus ist natürlich die Gründung jedes Konsumvereins — sei es nun, daß er selbst produziert, sei es, daß er Lieferantenverträge abschließt, — ein harter Schlag. In diesem Kapitel interessiert uns aber nur die Brotproduktion vom Standpunkte des Konsumvereins aus, und von diesem aus gesehen kann, wie schon oben gesagt, ein Lieferantenvertrag, der Größe des Vereins entsprechend, günstiger sein, als der Besitz einer eigenen Bäckerei.

§ 12. Praktische Stellungnahme der Konsumvereine zur Bäckereieigenproduktion

Wie in der Idee der Eigenproduktion überhaupt, so naturgemäß auch in ihrer speziellen Anwendung auf das Bäckergewerbe ist der „Zentralverband deutscher Konsumvereine“ viel kühner vorgegangen als die Konsumvereine des „Allgemeinen Verbandes deutscher Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften“. Es ist das wohl darauf zurückzuführen, daß, seinen geschichtlichen Traditionen entsprechend, der Allgemeine Verband in seinen verschiedenartigen Handwerkergenossenschaften ein stark konservatives Element besitzt. Die naturgemäße Verschärfung, die ein Übergreifen der Konsumvereine auf die Eigenproduktion dem Konkurrenzkampfe mit dem Kleingewerbe bringen mußte, mag die Anwaltschaft des Allgemeinen Verbandes wohl auch mit veranlaßt haben, um des lieben Friedens willen, hier möglichst zu bremsen. Gewiß sind auch seitens der Konsumvereine des Allgemeinen Verbandes große leistungsfähige Bäckereien errichtet worden (z. B. Breslau, Görlitz u. a.),

aber immerhin ist es wohl nicht zu viel gesagt, wenn man behauptet, daß die älteren Glieder der Schulze-Delitzschschen Genossenschaftsfamilie mit beträchtlichem Mißbehagen auf diese Eroberungsgelüste mißratener Kinder blicken, um nicht den Ausdruck „Wechselbalg“ zu gebrauchen, wie es ein Referent auf der letzten Tagung des Zentralverbandes der Bäckerinnungen „Germania“ tat.

Von den Konsumvereinen kann man gewiß nicht verlangen, auf das Handwerk oder andere Interessentengruppen Rücksicht zu nehmen; sie leben im ständigen Kampfe mit ihren Widersachern und so ist es begreiflich, daß sie mitunter vergessen, daß auch Kriege um des Friedens willen geführt werden sollten. So gibt es Heißsporne, die es für eine Aufgabe des Konsumvereins halten, das Kleingewerbe zu bekämpfen. Es soll gewiß nicht behauptet werden, daß diese falsche Ansicht in der Geschichte der deutschen Konsumgenossenschaften schon jemals praktische Folgen gehabt hat; aber es muß immer und immer wieder betont werden, der Konsumverein hat sich nur um den Vorteil der Konsumenten zu kümmern, wenn es sein muß, im Kampfe mit dem Gewerbe, wenn es sein kann, mit ihm verbündet. Wenn ich diese Ansicht alten erfahrenen Konsumvereinlern gegenüber aussprach, wurden wir in der Theorie regelmäßig einig, praktisch hielt man sie für eine Utopie.

Der Aufgabe des Konsumsvereins am meisten entsprechend wäre, von zu kleinen Konsumvereinen von vornherein abgesehen, die fabrikmäßige Herstellung des Brotes in Eigenproduktion. Wie die Tabelle auf S. 26 ff. beweist, bildet sie den rocher de bronze des ganzen genossenschaftlichen Bäckereibetriebes. Die hohen Verteilungsspesen machen den Vertrieb von Kleingebäck nur in räumlich beschränktem Maße rentabel[1]). Wirk-

[1]) An ca. 15 Konsumvereine wandte ich mich u. a. mit folgender Anfrage: „Stimmen Sie mir darin zu, daß das Schwergewicht der genossenschaftlichen Brotproduktion die Schwarzbrotbäckerei bleiben wird, während das Frühstücksgebäck nur in beschränktem Maße vom Konsumverein hergestellt werden kann?“ Von den 11 antwortenden Genossenschaften bejahten Breslau, Dresden, Vereinsbäckerei Garden, Görlitz, Hildesheim, Jena, Wirtschaftsverein Plauen, Pforzheim, Stuttgart. Es verneinten Meuselwitz und Plauen.

lich sträuben sich die Leitungen der Konsumvereine auch bis zum Äußersten, diesen Teil der Produktion aufzunehmen. Der Grund des schließlichen Nachgebens ist das Drängen der Mitglieder, denen oft genug die Lieferung des Kleingebäcks vom Bäcker verweigert wird, weil er nicht auch für das Schwarzbrot in ihnen Kunden findet. Dies zwingt den Konsumverein, mit sehr geringem Verdienst eine Ware zu produzieren, die für einen zentralisierten Betrieb nur recht bedingt geeignet ist, und den Bäckern eine Konkurrenz zu bereiten, die nur diese selbst provoziert haben.

Die vorigen Kapitel sollten kurz den Stand der genossenschaftlichen Brotproduktion schildern und die zu behandelnde Frage vom Konsumvereinsstandpunkte aus beleuchten. Im zweiten Teile der Arbeit will ich, zum Teil mit Hilfe der Statistik, die Lage des Gewerbes schildern, das die kräftig emporblühenden Konsumvereine aufs Äußerste zu bedrohen scheinen.

II. Teil

Die Lage des Bäckereigewerbes

§ 13. Die Widerstandsfähigkeit der Kleinbetriebe

Mehr und mehr wurde die Herstellung des Brotes aus der Eigenproduktion für den Familienbedarf früherer Zeiten, mit dem Aufblühen der Städte zur Sache eines selbständigen Gewerbes. Durch alle die Formen und Änderungen der Wirtschaftspolitik hindurch finden wir das Bäckergewerbe als Objekt mannigfachster Gesetzgebung. Es hieße nur oft Gesagtes wiederholen, wollte ich hier auf die Geschichte der Bäckerei eingehen. Welche Stürme und Umwälzungen die Gewerbefreiheit den Handwerken gebracht hat, ist genugsam erörtert worden; in fast allen Gewerbezweigen gewannen die Großbetriebe Klein- und Mittelbetrieben gegenüber zunehmend an Bedeutung. Die Nahrungsmittelgewerbe jedoch schienen gegen dieses Vordringen eines entschiedenen Widerstandes fähig zu sein.

Es ist lange die Meinung verbreitet gewesen, die Maschine, der tatkräftigste Bundesgenosse des Großbetriebs, habe in der Bäckerei kein Glück. Im vorigen Kapitel versuchte ich zu zeigen, wie falsch diese Ansicht ist. Trotzdem finden wir heute nur sehr wenige modern eingerichtete Bäckereien, und relativ verschwindend wenig Großbetriebe. Woher diese Widerstandsfähigkeit? Wie kommt es, daß die kleinen Bäckereien auch relativ nicht ab-, sondern eher zugenommen haben? Die Gründe scheinen mir zumeist psychologischer Natur zu sein. Der Bäcker ist mehr wie irgend ein anderer Handwerker im engsten Kontakt mit seiner Kundschaft, er ist ihr regel-

mäßigster Lieferant, erzeugt er doch die Ware, das Brot, die allein imstande ist, den Menschen ohne Hilfe anderer Nahrungsmittel, als das Wasser, am Leben zu erhalten. Und dann ist auch noch in weiten Gegenden Deutschlands eine Erinnerung an das alte Hausgewerbe vorhanden. Es gibt heute noch eine recht große Zahl Frauen aller Stände, die bei besonderer Gelegenheit irgend welches Backwerk mit eigener Hand herstellen. Nun fehlen technische Hilfsmittel, es fehlt vor allem der Backofen. In manchen Gegenden ist es so üblich, daß der fertige Teig in einer Form gegen eine mäßige Gebühr zum Bäcker gebracht wird, der ihn in seinem Ofen fertig bäckt. Auch kommt es vor, besonders bei den Weihnachtsstollen, daß der Bäcker zum Kneten des Teigs in das Haus kommt. Derart enge Berührung mit seinen Abnehmern gibt dem Bäcker eine gewisse Sicherheit im Kampfe gegen die Großbetriebe. Außerdem hat die dichte Besetzung der Städte mit Bäckereien die Kundschaft so zur Bequemlichkeit erzogen, daß sie es für unmöglich hält, um Brot zu holen, etwa einen Weg von mehr als 5 Minuten zu machen. So herrscht ein gewisser konservativer Geist, und da die Bäckereien, die sich mit modernen Maschinen einrichteten, nicht auch sofort ihre Preise herabsetzten, so fiel der Hauptgrund weg, der die Leute bewogen hätte, von Großbetrieben zu kaufen. Als letzten Grund möchte ich noch das tiefgehende Mißtrauen erwähnen, das bei uns in Deutschland dem Großbetrieb der Nahrungsmittelbranche entgegengebracht wird. Man glaubt die Erfahrung aus dem großen Restaurant mit seiner einzigen Suppe mit verschiedenen Namen auf die Bäckerei übertragen zu müssen.

Der alte biologische Satz, daß höhere Kultur immer weitere Differenzierung mit sich bringt, hat auch hier seine Gültigkeit; der eine liebt sein Brot etwas grauer, der andere etwas weißer, der eine sein Frühstücksgebäck etwas schärfer, der andere etwas weniger scharf gebacken. Der Kleinbetrieb kann auf solche Spezialwünsche Rücksicht nehmen; der Großbetrieb kann es nicht. Fehlt so der äußere Anlaß, so entspricht dem auch vollkommen die Anschauungsweise des typischen Bäckers. Wozu sich Maschinen anschaffen, wenn es bisher ohne sie ge-

gangen ist? Warum sollen die Gesellen nur acht Stunden arbeiten, wenn sie früher es zwölf Stunden taten, und auch nicht zugrunde gingen? Auf eine diesbezügliche Frage erklärte mir ein Bäckerobermeister, warum er denn, wenn er von L. nach D. früher in zwei Stunden gelaufen sei, er sich jetzt so beeilen solle, daß er in anderthalb Stunden hinkäme; die erübrigte halbe Stunde würde er ja doch nur zum Ausruhen benutzen. So gibt es sehr wenige Bäcker, die den Drang in sich spüren, die wichtigsten Neuerungen ihres Gewerbes sich zunutze zu machen. Sie hängen an ihren alten Vorurteilen und verwerfen die Maschine, ohne sie überhaupt je gesehen zu haben; wollten aber wirklich einige ihre Bäckerei modern ausstatten, so fehlt ihnen das Kapital dazu. Nicht als ob zur Einrichtung einer zeitentsprechenden Bäckerei ein übermäßig hohes Kapital gehöre[1])! Man muß bedenken, daß die Begriffe „groß“ und „klein“ in unserem Handwerk eine andere Bedeutung haben, als bei anderen Gewerben: Eine Bäckerei mit zehn Gehilfen ist ein Großbetrieb, eine solche von vier Gehilfen an schon ein Mittelbetrieb. Nach einer Statistik des „Verbandes der Bäcker und Konditoren etc.“, die 29975 Bäckereien berücksichtigt, haben nur 422 je zehn, oder mehr Arbeiter. Das sind 14 pro mille.

§ 14. Die Übersetzung im Bäckergewerbe

Die Übersetzung ist eine außerordentliche. Ich habe im vorigen Teile der Arbeit geschildert, wie die Hausbesitzer häufig den Anlaß geben, daß Gesellen sich selbständig machen, ohne daß im entferntesten ein Bedürfnis vorhanden wäre[2]). Besteht irgendwo eine gut gehende Bäckerei, so ist die höchste Wahrscheinlichkeit, daß über kurz oder lang ein Konkurrent daneben ein Geschäft errichtet. Mannigfache Untersuchungen über das Bäckereigewerbe in den einzelnen Städten ergeben, daß ein Geselle, der nirgends Arbeit findet, einfach eine neue

---

[1]) cf. die Rentabilitätsberechnung und die Fußnote auf S. 12.
[2]) cf. S. 19 ff.

Bäckerei aufmacht [1]). Die Meister rekrutieren sich durchaus nicht immer aus guten Mittelstandsschichten, sondern verfügen im Gegenteile über mangelhafte Vorkenntnisse, und bringen allen Fortschritten das denkbar geringste Verständnis entgegen.

Die Verbreitung der Zwergbetriebe einerseits, die übergroße Zahl der Bäckereien im Verhältnis zu den Einwohnerzahlen verschiedener Städte und die Rückständigkeit der Arbeitsmethode zeigt eine Erhebung, die der Verband der Bäcker und Konditoren etc. vorgenommen hat. Einige charakteristische Zahlen mögen hier folgen.

(Siehe Tabelle S. 46 und 47.)

Es ist nicht möglich, auch nur annähernd zu sagen, welches Verhältnis der Zahl der Bäckereibetriebe zur Einwohnerzahl gesund zu nennen wäre. Eine Antwort auf diese Frage verbietet sich durch die unzähligen Imponderabilien, die hier hineinspielen. Die große Verschiedenheit der angeführten Zahlen zeigt aber schon hinreichend, daß etwa das Verhältnis: 400 Einwohner auf eine Bäckerei keinen gesunden Stand des Gewerbes darstellt.

Für beachtenswert halte ich, daß in Städten mit besonders stark industrieller Bevölkerung und gewerkschaftlichem Leben die Verzwergung der Betriebe wesentlich geringer zu sein scheint als anderswo, so z. B. in Hamburg mit 2508 Einwohnern auf eine Bäckerei, dem Sitz des Verbandes der Bäcker und Konditoren etc. und der großen Konsum- und Genossenschaftsbäckereien. Interessant ist Breslau; mit Recht betont das „Jahrbuch“, daß es dort mit wenigen Ausnahmen Zwergbetriebe gäbe, und nur durch einige Riesenbäckereien, so besonders die des Konsumvereins, die Zahlen verschoben würden. In einzelnen Städten wachsen sich, wie die Tabelle zeigt, die Bäckereien mehr zu Mittel- und Großbetrieben aus; das Gegenteil ist in Dresden, Leipzig, Elberfeld und Köln der Fall.

---

[1]) Schriften des Vereins für Sozialpolitik: Untersuchungen über die Lage des Handwerks in Deutschland; Reinhard, Das Bäckergewerbe in Breslau S. 123; Lehwesz, Das Bäckergewerbe in Berlin. — Dr. phil. Arnold, Das Münchener Bäckergewerbe, Münchener volkswirtschaftliche Studien, herausgegeben von Lujo Brentano und Walter Lotz, 1895. Schomerus, Das Kleingewerbe etc. Tübingen 1902.

Nr.[1])	Ort	Einwohnerzahl in Tausenden	Zahl der Bäckereien	Es kommt 1 Bäckerei auf ? Einwohner	Hilfskräfte	
					überhaupt	auf 100 Betriebe
1	2	3	4	5	6	7
1	Danzig	187	204	917	585	287
4	Königsberg	245	250	980	697	278
6	Breslau	490	421	1164	1341	318
10	Kattowitz	85	85	1000	153	180
17	Bergen a. Rügen	4,3	11	391	21	191
21	Berlin	3150	2750	1145	7736	281
23	Kottbus	44,1	91	484	145	159
29	Hennigsdorf	4,8	17	282	23	135
41	Magdeburg	305	319	956	847	162
42	Seehausen	3,5	13	269	22	169
68	Arsten	0,7	8	87	12	150
73	Hude i. Oldenburg	0,6	3	200	5	166
78	Bant-Wilhelmshafen	70	42	1666	125	298
84	Clausthal	8,6	49	175	68	122
88	Hannover	320	520	615	807	155
96	Dresden	590	1074	549	2151	200
100	Chemnitz	260,7	545	478	636	117
112	Leipzig	502	54	426	56	104
117	Halle	180	252	714	429	178
132	Lauscha	5,6	5	1120	18	360
131	Königsee	3,2	12	266	9	75
155	Bochum	127,2	182	699	235	129
156	Dortmund	202,5	222	912	359	162
158	Essen	265	180	1472	438	243
160	Oberhausen	65	51	1275	81	159
162	Elberfeld	345	548	628	710	129
165	Remscheid	67	109	615	71	65
168	Solingen	110	251	438	167	67
181	Köln	536,2	952	563	1770	186
184	Neuwied	18,9	98	193	93	95
218	Wiesbaden	107	155	690	357	230
283	Stuttgart	249,3	494	505	1068	216
308	Augsburg	96,7	175	552	380	228
317	München	560	615	915	1859	323

[1]) Die Nummern sind die Ordnungszahlen der Tabelle im „Jahrbuch".

Lehrlinge			Betriebe mit Knetmaschine		Betriebe mit 10 oder mehr Arbeitern			Auf 1000 Arbeiter solche in Großbetr.
überhaupt	auf 100 Betriebe	auf 100 Gesellen	Zahl	pro mille	Zahl	auf 1000 Betriebe	Arbeiter	
8	9	10	11	12	13	14	15	16
109	53	34	6	29	3	15	29	49
314	126	97	9	36	1	4	18	26
543	129	75	9	21	5	12	172	128
42	49	43	4	47	1	12	14	91
17	155	425	—	—	—	—	—	—
1100	40	19	43	16	152	55	2270	297
65	71	89	2	22	—	—	—	—
2	12	9	1	6	—	—	—	—
310	99	66	11	34	7	22	164	194
9	69	69	—	—	—	—	—	—
1	12	11	1	125	—	—	—	—
1	33	25	2	666	—	—	—	—
6	14	6	8	192	2	48	29	232
24	49	66	—	—	—	—	—	—
186	36	41	52	100	5	10	84	104
633	59	44	28	26	13	12	212	98
197	36	47	6	11	5	9	59	93
30	55	115	1	118	—	—	—	—
165	65	73	7	28	2	8	43	100
2	40	13	2	400	—	—	—	—
4	33	133	1	83	—	—	—	—
33	18	18	52	285	2	11	31	132
45	20	15	112	504	2	9	23	64
52	29	15	120	666	4	22	148	338
13	25	22	46	902	1	19	28	346
78	14	15	548	1000	10	18	183	258
5	5	9	107	982	1	9	14	197
25	10	17	248	989	2	8	24	144
260	27	22	255	267	12	13	228	123
32	33	34	16	164	—	—	—	—
46	26	18	25	161	4	26	49	137
404	82	66	42	85	4	8	82	77
120	68	48	4	23	1	6	11	29
377	61	29	33	54	10	16	208	112

Gründe für die Verzwergung habe ich nicht feststellen können; es ist möglich, daß zuerst der Zufall hier eine Rolle gespielt hat, und dann jungen Anfängern diese Kleinbetriebe als etwas Natürliches erschienen. Das alte Lied vom bösen Beispiel! Wenn man annehmen darf, daß in stark industriellen Gegenden die Bevölkerung ein größeres Verständnis für Fortschritte in der Technik hat, so könnte man hiermit wohl die erstaunliche und erfreuliche Häufigkeit der Knetmaschinen in den Bezirken Bochum, Elberfeld erklären. Alle betrachteten Bäckereien beschäftigten insgesamt 57 888 Hilfskräfte, das sind 1,99 auf die Bäckerei, die Großbetriebe beschäftigten 7087 Arbeiter, das sind 122 pro mille der überhaupt beschäftigten Arbeiterschaft. Knetmaschinen hatten 3427 Bäckereien, das sind 114 pro mille. — Die Zwergbetriebe fristen ihr Leben nur wegen der Rückständigkeit des ganzen Gewerbes. Der Großbetrieb, seiner Bedeutung nach gemessen, ist im siegreichen Vordringen, obwohl dies statistisch nur in einigen Großstädten erfaßt werden kann. Das tiefe Daniederliegen des Gewerbes drückt sich weniger anschaulich in der Betriebszählung, als in der Betrachtung der Steuerkraft der Bäckermeister aus. Wie sich z. B. aus den Münchener Steuerstatistiken ersehen läßt, beträgt das Durchschnittseinkommen der Bäcker nur 1500—1800 Mark.

§ 15. Landbrotbäckereien — Nebenberufe — Konditorei

Besonders drückend für die Bäckereien der Großstädte ist die heftige Konkurrenz der Landbrotbäckereien. Durch geringe Mieten und eine häufig zu beobachtende Vorliebe des Stadtpublikums für alles, was vom Lande hereingebracht wird, sind sie besonders begünstigt. Außerdem profitieren sie noch häufig von mißglückten Oktroibestimmungen, die allerdings 1910 außer Kraft treten sollen. Während nämlich in einzelnen Städten das eingeführte Mehl einem städtischen Oktroi unterliegt, wird Brot frei eingeführt, eine empfindliche Benachteiligung der Stadtbäcker.

Die Tätigkeit der Bäcker im Nebenberufe ist unbedeutend (cf. hierzu die Berufsstatistik). Von den 77609 selbständigen

Bäckern der 1895er Zählung üben allerdings 40 322 einen Nebenberuf aus; davon entfallen aber 34 093 auf die Landwirtschaft. Man geht wohl in der Annahme nicht fehl, daß die Beschäftigung im Nebenberufe in diesen Fällen nur eine geringfügige ist, während 19 386 Selbständige auf dem Lande wieder die Bäckerei nur als Nebenberuf betreiben.

Die Bedeutung des Nebenberufs erscheint noch wesentlich geringer, wenn man nicht die Selbständigen, sondern die Gesamtzahl der im Bäckereigewerbe Beschäftigten berücksichtigt, 1895 gab es 218 502 Erwerbstätige. Von diesen hatten überhaupt einen Nebenberuf 49 984, und als solche 41 940 die Landwirtschaft. Als Nebenberuf üben die Bäckerei aus 44 092. Die Gesamtzahl der den Beruf ausübenden Personen betrug also 262 594.

In den meisten Städten pflegen die Bäcker nebenher einen Kleinhandel mit Mehl und Hefe zu betreiben, jedoch beschränkt sich ihr Absatz hauptsächlich auf das früher erwähnte Eigengebäck der Kundinnen in Kuchen usw. im Ofen des Bäckers. In Meißen haben viele Bäcker kleine Weinstuben, und auch sonst findet man mitunter, selbst in den Städten, mit der Bäckerei eine kleine Wirtschaft verbunden. Auf dem Lande ist es eine weit häufigere Erscheinung, doch glaube ich annehmen zu dürfen, daß diese Personen in der Statistik als nebenberuflich Tätige gezählt sind. In neuerer Zeit, wo sich die Grenzlinien zwischen Bäckerei und Konditorei immer mehr verwischen, kann man mitunter auch beobachten, daß Bäcker einen Cafébetrieb in geringerem Umfange aufnehmen. Was die Herstellung von Konditorware selbst angeht, so erfolgt diese seitens der Bäckermeister in immer größerem Maße. In den Städten findet man heute selten eine Bäckerei — abgesehen natürlich von den speziellen Brotfabriken —, die nicht auch etwas Feingebäck mitvertreibt. Meistens sind es Produkte einer etwas geringeren Qualität, die aber der größeren Billigkeit wegen ihre Käufer finden. Einen ziemlichen Umsatz haben die Bäckereien in verschiedenen Städten mit Obstkuchen, die, von besonders feinem Gebäck wieder abgesehen, aus den Konditoreien fast verschwunden sind. Diese Ver-

bindung der Bäckerei mit der Feinbäckerei — um das Wort „Konditorei“ nur im engeren Sinne anzuwenden — muß als besonders glücklich bezeichnet werden. Zwar ist der Gewinn am Feingebäck ein ziemlich geringer, besonders dann, wenn der Preis für Eier recht hoch ist, aber er erleidet keinerlei Abzug durch Spesen; weder Ladenmiete noch Kosten für das Verkaufspersonal werden erhöht. In fast allen Kleinbäckereien, die ich zu besichtigen Gelegenheit hatte, wird zur Herstellung dieses Feingebäcks nur die so schon notwendige Ofenhitze ausgenützt. Die Bearbeitung besorgt der Meister oder der Altgeselle zwischendurch während der Arbeitspausen, die die Produktion mit sich bringt. Es erscheint verwunderlich, daß die Übernahme dieses Erwerbszweiges nicht noch größere Fortschritte gemacht hat; der Grund ist wohl der, daß den Bäckern sehr häufig die gute fachliche Ausbildung fehlt, und deshalb ihre Ware mehr durch ihr Nichtkönnen, als durch schlechte Zutaten der Konditorware gegenüber minderwertig wird. Daß ein tüchtiger Meister recht gute Erfolge erzielen kann, zeigen mannigfache Beispiele. Gerade hier sieht man, daß der Kleinbetrieb durchaus noch nicht dem Untergange geweiht ist, wenn seine Parole Spezialisation und Qualitätsware lautet. Um noch einmal zu betonen: kein Großbetrieb, und also auch nicht der der Konsumvereine kann individuelle Bedürfnisse befriedigen. In der Brotbäckerei muß das Kleingewerbe als geschlagen gelten; es kann nicht den Vorsprung wieder einholen, den die Fabrik durch die Überlegenheit ihrer Maschinen hat. In der Herstellung von Frühstücksgebäck und feineren Waren, auch Brotspezialitäten wird das ohnehin schon etwas geringe technische Übergewicht durch außerordentlich hohe Verteilungsspesen in seiner Wirkung noch beeinträchtigt; ferner kann der Großbetrieb nie dem feineren Gaumen einer verwöhnteren Kundschaft gerecht werden. Hier ist das Feld der handwerksmäßigen Bäckereien. Ein tüchtiger Meister kann, begünstigt durch persönliche Fühlung mit der Kundschaft, nicht Reichtümer erwerben, aber sein gutes sicheres Auskommen finden. Das Unglück des Gewerbes sind nicht die Großbetriebe; es mag bedauerlich sein, zu sehen, wie eine Handwerkerschicht durch sie teilweise verdrängt wird, aber das ist im Zeitalter

der Maschine eine Notwendigkeit. Tritt an ihre Stelle der Konsumverein, und nicht der kapitalistische Großbetrieb, wirkt jener darauf hin, den Preis der notwendigen Lebensmittel zu verbilligen, so ist das vom allgemeinen Standpunkt aus nur zu begrüßen. Der größere Feind des Gewerbes ist seine Übersetzung und die mangelhafte Ausbildung vieler Meister.

§ 16. Die Unsauberkeit in vielen Kleinbäckereien

Mit dieser mangelhaften Ausbildung und mit den unzulänglichen Räumlichkeiten hängt auch die sprichwörtliche Unsauberkeit in den Bäckereien zusammen. Amtliche Veröffentlichungen geben ein trauriges Bild von den Zuständen, in denen sich bis vor einigen Jahren sehr viele Werkstätten befunden haben.

Daß keine Waschgelegenheit vorhanden war, und die Gehilfen die Backtröge zu diesem Zwecke gebrauchten, daß als Handtuch schmutzstarrende Lumpen dienten, hörte man häufig genug. Die großen Bäckerstreiks lenkten die Aufmerksamkeit des Publikums auf diese Zustände. Vieles ist in den letzten Jahren besser geworden, aber beim Besichtigen mancher Kleinbäckereien findet man noch recht beträchtliche Schäden. Als Beispiel je einen Bericht der amtlichen Untersuchungskommission in Magdeburg aus den Jahren 1905 und 1907:

1) Gesundheitsunterkommission des . . . Bezirks.

Wohnungsbesichtigung am 12. Januar 1905.

Es folgen die Berichte über zwei Wohnungsbesichtigungen. Der Bericht über die dritte lautet folgendermaßen:

Die nach Norden gelegene Wand des Hintergebäudes ist im Erdgeschoß feucht. Die Wohnzimmer der nach den Seiten gelegenen Hinterwohnungen haben nur ein Fenster; dieses wird durch eine schräge Wand fast völlig verdeckt, so daß Licht und Luft sehr beschränkt sind. Im Vordergebäude und den Seitengebäuden sind die Treppen so dunkel, daß selbst zur Mittagszeit ihr Passieren gefährlich ist. Das schräge Glasdach des Korridors lehnt sich auf einer Seite an eine einfache Bretterwand. Die Verschalung und Verputzung dieser Wand würde einmal wesentlich zur Verbesserung der Beleuchtung

beitragen, und anderseits auch eine Verminderung der Feuergefahr bedingen. Die Klosetts ventilieren direkt in die Korridore. Die Ausgüsse riechen. Im Keller befindet sich die Backstube der im Parterre befindlichen Bäckerei. Ihre Fenster gehen schräg auf die Fläche des Hofes hinaus. In der Backstube werden Hühner gehalten.

gez. Gähme, Dr. Baatz.

2) Magdeburg, den 9. Oktober 1907.

. . . te Untersuchungskommission.

Besichtigt wurden 1. die Schlächtereien von (folgen Namen), 2. die Bäckereien von (folgen Namen).

Aus dem Bericht über die Bäckereien:

Bei K. ist ein Erneuern und Abputzen der Wände unbedingt erforderlich; außerdem macht die Kommission darauf aufmerksam, daß die Abzugs- bzw. Entwässerungsrohre frei an den Wänden der Bäckereiräume entlang laufen, insbesondere das Abflußrohr des Klosetts in unmittelbarer Nähe des Backofens freiliegt.

Das Hofklosett zeichnet sich durch Unsauberkeit aus; auch die Kühlgestelle für die fertigen Backwaren lassen an Reinlichkeit recht viel zu wünschen übrig.

gez. Gähme, Dr. Baatz.

Derartige Nachrichten findet man in Hülle und Fülle. Heute bestehen wohl strenge polizeiliche Verordnungen, die, wirklich durchgeführt, vollauf genügen würden. Diese verbieten mitunter strikte die Ausübung der Bäckerei in Kellern, stellen Mindestforderungen über Höhe und Ausdehnung der Räumlichkeiten auf, aber die Behörden haben das Recht, Dispense zu gewähren, und sie tun dies in reichlichstem Maße. Nun soll gewiß einer schematischen und bureaukratischen Durchführung der Verordnungen nicht das Wort geredet werden; es trifft einen Bäcker hart, der beträchtliche Gelder zum Ausbau seiner Werkstätte angewendet hat, daß er nun plötzlich durch eine Veränderung der baupolizeilichen Bestimmungen vis-à-vis de rien stehen soll. Auch ist es begreiflich, daß man derartige Dispense nicht immer nur persönlich dem jeweiligen Inhaber erteilen kann, will man nicht manchen alten

Meister der Früchte jahrzehntelanger Arbeit, manche Familie, die plötzlich ihren Ernährer verliert, auch noch ihres Erbteils berauben [1]).

Die Schwierigkeiten, diese Verordnungen durchzuführen, sind also bedeutend, und man versteht, daß sie bis zu einem gewissen Grade tote Buchstaben bleiben. Es kann nicht die Aufgabe einer beschreibenden Darstellung sein, einen Ausweg aus diesem Dilemma zeigen zu wollen. Nur das soll hier konstatiert werden: So gut die Verordnungen gemeint waren, geändert haben sie an den bestehenden Verhältnissen sehr wenig; nur häufige Kontrollen durch behördliche Organe oder durch die Mitglieder der Bäckergewerkschaften haben hier Besserung geschaffen. Von den behördlichen Verordnungen darf man hoffen, daß sie die Errichtung neuer Bäckereien in unzureichenden Räumen verhindern werden. Dadurch würde der Übersetzung des Gewerbes in nicht zu unterschätzender Weise ein Riegel vorgeschoben, und gerade die Elemente von der Selbständigmachung ausgeschlossen, die, ohne Geldmittel, eine leistungsfähige Bäckerei zu betreiben, durch Lehrlingsausbeutung und minderwertige Ware sich über Wasser zu halten suchen. Von dieser schädlichen Konkurrenz befreit, können dann die gesunden Betriebe mit den Konsumvereinen einen aussichtsreichen Kampf um die Produktionszweige führen, in denen sie noch durchaus konkurrenzfähig sind.

§ 17. Genossenschaftliche Bestrebungen der Bäckermeister — Produktivassoziationen der Bäckereiarbeiter

Es regen sich Kräfte, die den Genossenschaftsgedanken nicht mehr blind befehden, sondern ihn zum eigenen Nutzen anzuwenden suchen. Die genossenschaftliche Hefeproduktion des Germaniaverbands hat wohl nicht zuletzt durch das mangelnde Verständnis der Bäcker nicht die erhofften Resultate gebracht; dagegen hat die Münchener Bäckerinnung aus ihrer Genossenschaftshefefabrik jährlich einen beträchtlichen Gewinn,

[1]) cf. das Protokoll des 15. Verbandstags des Zentralverbandes deutscher Bäckerinnungen „Germania", S. 20—22, Stuttgart 1908, Verlag der allgemeinen Bäcker- und Konditorzeitung.

der Wohlfahrtszwecken zugute kommt, auch sichert sie durch den genossenschaftlichen Bezug von Maschinen ihren Mitgliedern gute und preiswerte Ware. Die Herstellung von Brot in einer gemeinsamen Fabrik ist meines Wissens nur in Gotha von seiten der Bäckermeister, in Hamburg und Danzig von seiten der Brothändler durchgeführt worden. Die Unternehmen sind noch zu jung und zu wenig zahlreich, um sie schon kritisch betrachten zu können. Im ersten Teile meiner Arbeit habe ich schon die Bäckereien erwähnt, die von Arbeitern genossenschaftlich betrieben werden. Ihr Erfolg hängt davon ab, ob sie sich dem Konsumverein anschließen, und so auf einen gesicherten Absatz rechnen können. Eine andere Möglichkeit gedeihlicher Entwicklung hat sich dann ergeben, wenn die Lage der Bäckereiarbeiter diese zu einem Streike trieb, der die finanzielle und moralische Unterstützung der gesamten Arbeiterschaft fand.

Wie ist heute die Lage der Bäckereiarbeiter? Ist von ihrem Standpunkt aus das Vordringen der Großbetriebe und speziell der Konsumvereinsbäckereien zu begrüßen oder nicht?

Das sind die Fragen, die im dritten Teile meiner Arbeit Beantwortung finden sollen.

III. Teil

Lohn- und Arbeitsbedingungen der Bäckereiarbeiter in Kleinbetrieben und Konsumvereinen

§ 18. Die Denkweise des modernen Bäckergesellen

Der Kampf zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern im Bäckergewerbe hat das Forum der Öffentlichkeit in reichem Maße beschäftigt. Ziemlich spät erst begann er, und die Annahme schien nicht unberechtigt, hier herrscht noch der oft gepriesene handwerksmäßige Geist, die Kluft zwischen Meister und Gesellen ist bedeutungslos im Vergleich zu der zwischen Fabrikherr und Arbeitern. Einträchtig wohnen jene noch in einem Hause, essen an einem Tisch, tragen Freud und Leid gemeinsam. Der Geselle hat Verständnis für die Sorgen und Kämpfe des Meisters, und er sieht die Zeit nicht fern, wo er selbst als Meister sein Handwerk ausüben wird.

Besonders denjenigen, die dieses patriarchalische Verhältnis von der guten alten Zeit als ein unersetzliches Kleinod priesen und für die festeste Grundlage von Staat und Gesellschaft hielten, besonders ihnen war es schmerzlich, auch in den Kreisen der Bäckergesellen die „sozialdemokratische" Forderung nach Freiheit, Abschaffung des Kost- und Logiszwanges heftiger und heftiger wiederholen zu hören.

Das Bäckerhandwerk, so argumentierte man, bringt, mit seiner Nachtarbeit und Tagesfreiheit, die schwersten Versuchungen für den jungen Gesellen mit sich. Im Hause des Meisters wird er ehrbar in Zucht und Sitte gehalten, und es wird ihm leicht werden, als Geselle das Geld zu erwerben, das ihn in den Stand setzen wird, ein tüchtiger Meister zu sein.

Viele, die so dachten, haben es ehrlich gemeint, und manche bedenkliche Erscheinung, die in einzelnen Städten die Aufhebung des Kost- und Logiszwanges mit sich gebracht hat, schien ihnen recht zu geben. Wenn ich mit alten, in Ehren grau gewordenen Meistern sprach, denen man innerhalb und außerhalb der Werkstätte die Liebe zu ihrem Berufe anmerkte, habe ich mich oft gefragt, ob es recht sei, sich auf einen anderen Standpunkt zu stellen, ob nicht wirklich den Arbeitern in der Bäckerei viel verloren geht, wenn ihre Forderung nach Unabhängigkeit Verwirklichung findet. Aber dann, wenn ich nach diesen ganz wenigen Betrieben, in denen das gute handwerkliche Verhältnis tatsächlich noch besteht, in andere kam, in denen mittags die Gesellen verärgert und verbissen in der Werkstätte saßen — mitunter ist es auch ein Gang oder die Küche gewesen, nie aber der Tisch des Meisters —, dann kam ich zur Einsicht, daß jene Alten es gut und ehrlich gemeint haben, daß aber unsere Zeit ihnen unrecht gibt. Die Bäckergesellen, soweit ich sie zu beobachten Gelegenheit hatte, wollen nichts mehr von jener patriarchalischen Denkungsart wissen; auch dort, wo das Zimmer geräumig ist, drückt sie die Decke und benimmt ihnen die Freude an ihrem Wohnraum, den sie nicht frei erwählt, sondern vom Meister angewiesen erhalten haben. Ihr Sonntag, der dem einen oder anderen sonst vielleicht genügen würde, erscheint ihnen dadurch unerträglich kurz, daß der Meister ihr Heimkommen kontrollieren kann. Auch wenn das Essen gut ist, verschlingen viele es mürrisch und unfreudig, und denselben hätte ein kärgliches Mahl in der Volksküche viel besser geschmeckt.

§ 19. Mißstände bei Beköstigung und Wohnung der Bäckergesellen im Hause des Meisters

Bisher habe ich immer vorausgesetzt, Meister und Meisterin tun, was sie können, Behandlung, Wohnung und Kost genügen den berechtigten Ansprüchen. Auch dann wäre nach dem Zeugnis meiner Gewährsmänner die Forderung nach Freiheit von der lästigen Fessel gekommen, aber sie kam schneller und stürmischer, denn die Zustände waren mitunter unerträglich.

Ich will hier von den Löhnen schweigen und zuerst von den Kost- und Logisverhältnissen reden, und auch über die Kost nur einige eigene Beobachtungen und oft gehörte Klagen registrieren.

In sehr vielen Fällen kocht die Meisterin für ihre Familie und die Gesellen getrennt. Das Essen ist meist reichlich, aber oft schlecht und ohne jede Abwechslung. Eine besondere Unsitte ist sehr häufig, das unverkaufte altgewordene Gebäck in irgend einer Form zu verwenden. Vielfach trägt auch der Raum dazu bei, den Gesellen die Freude am Essen zu verleiden; ich sagte schon, daß das Zimmer und der Tisch des Meisters selten hierzu dienen. Man kann nicht sagen, daß die Schuld dafür allein beim Meister liegt; aus den vorhin angeführten Gründen zeigten die Gesellen selbst keinerlei Lust und Neigung, mit ihm an einem Tische zu sitzen. Beim ewigen Stellungswechsel fehlt das persönliche Element, das beide zusammenführen könnte. Bietet so schon die Beköstigung der Gesellen mancherlei Grund zu Reibungen und Mißhelligkeiten, so trifft das in weit stärkerem Maße vom Logiszwang in den Bäckereien zu.

Die schlechten Wohnungsverhältnisse brachten es mit sich, daß die Gesellen in ganz ungenügenden Räumlichkeiten untergebracht wurden. Die Kammern lagen häufig in nächster Nähe der Backstuben. Im Sommer herrschte eine unerträgliche Hitze, im Winter machten schlecht schließende Fenster den Aufenthalt im Raume fast unmöglich. Die Klagen streikender Bäcker in den Großstädten gaben von dieser ewigen Misere anschauliche Bilder. Sie mögen in Einzelheiten übertrieben gewesen sein, im ganzen waren sie es nicht. In den allerletzten Jahren hat sich die Öffentlichkeit mit dieser Frage in zunehmendem Maße beschäftigt und so den Behörden Veranlassung gegeben, ihr Augenmerk auf sie zu richten. Vieles ist besser geworden; die Ausführungen Bebels [1]) treffen für heutige Verhältnisse nicht mehr ganz zu, aber dort, wo sich die Gesellen noch in Kost und Logis bei den Meistern finden, sind die Zustände durchaus nicht erfreulich zu nennen. Es ist an der Tagesordnung, daß die Räume ungenügend sind; in Charlottenburg

[1]) Bebel, Die Lage der Bäckereiarbeiter. Berlin 1894.

fand ich mehrmals zwei Betten übereinander, kaum daß ein Waschgefäß und ein Stuhl für jeden Arbeiter in der Kammer Platz hatte. Ich unterlasse, auf Einzelheiten weiter einzugehen; umfassende Enqueten des Verbands der Bäcker und Konditoren und eine reiche Anzahl Agitationsschriften liefern genügendes Material. Nur darauf ist hinzuweisen, daß die Räume jedenfalls nicht geeignet sind, den Gesellen dem Kneipenleben zu entziehen und die Freude an seinem Wohnraum aufkommen zu lassen. Kurz, es ist über das Wohnen beim Meister alles andere eher zu sagen, als daß die oft gerühmte und besungene Handwerkspoesie hier ihren Boden fände!

Von Anhängern des Kost- und Logiszwanges wird darauf hingewiesen, daß in einzelnen Fällen die Gesellen, vom Meister unabhängig, sich in noch weit schlechteren Räumen eingemietet hätten, daß ausschweifendes Leben und venerische Krankheiten die Folge gewesen seien. Demgegenüber ist zu betonen, daß es einerseits den Gesellen im Kampfe gegen Kost- und Logiszwang nicht möglich war, eine derartige Entschädigung für den ausfallenden Naturallohn zu erhalten, als daß sie in der Lage gewesen wären, sich ein solches Zimmer zu mieten, wie es in ihrem und im allgemeinen Interesse gelegen hätte. Ferner muß natürlich der Sinn für den Wert einer besseren Wohnung auch den Arbeitern des Bäckergewerbes erst anerzogen werden. Die Führer der Bäckerorganisationen haben auf diese Erziehungsarbeit mit ihr Augenmerk gerichtet.

Auch Erkrankungen sind vorgekommen, und es muß selbstverständlich zugestanden werden, daß die Arbeiter die Ausschweifungen, die zu ihnen führten, beim Bestehen des Logiszwanges weniger leicht hätten begehen können; aber nicht erst jetzt, infolge der ungebundeneren Lebensweise, hört man häufig von Krankheiten der Bäcker; das ist ein altes und trauriges Kapitel.

Hervorragende Hygieniker sind der Ansicht, daß die ständige Nachtarbeit schädigend auf den Organismus der Arbeiter einwirke. Die unerfreulichen Wohnungsverhältnisse bringen es mit sich, daß auch tagsüber die Gesellen sich nicht in wünschenswertem Maße der Ruhe hingeben, sondern es treibt sie in die Kneipe und die schon früher erwähnte Spielleidenschaft der Bäcker findet hier den ersten Nährboden.

§ 20. Alter und Familienstand der Erwerbstätigen

Die Summe der Erwerbstätigen in der Bäckerei betrug nach der Gewerbezählung 1895 [1]) 218 502 Personen, darunter 77 609 selbständige. Die folgende Statistik (Tabelle VI, Band 103 der Statistik des Deutschen Reichs S. 76) gibt über die Altersstaffelung Aufschluß.

Beachtenswert ist die höchste Zahl 63 577 Erwerbstätige im Alter von 20 bis unter 30 Jahren, davon 14 454 Selbständige. Und in der nächsten Spalte im Alter von 30 bis unter 40 Jahren 40 071 Erwerbstätige und davon 27 511 Selbständige. In Spalte 8: 23 872 Erwerbstätige im Alter von 40 bis unter 50 Jahren und davon 18 596 Selbständige. Diese Zahlen zeigen zur Genüge, eine wie große Zahl der Bäcker von 30 Jahren ab dem Gewerbe verloren geht. Es soll an dieser Stelle nicht untersucht werden, wie sich dieser Verlust im einzelnen verteilt, inwieweit er durch Übergang in andere, lohnendere Berufe, inwieweit er durch Tod hervorgerufen ist. Das Übergehen gelernter Bäcker in ungelernte Berufe ist höchst bedenklich [1]).

Den Bäckergesellen ist es unter normalen Umständen nicht möglich, sich zu verheiraten. Von verschiedenen Seiten wurde mir als Grund des Berufswechsels häufig angegeben, daß die Bäckergesellen genötigt gewesen wären, ein uneheliches Kind zu alimentieren; in ihrem alten Berufe war dies schwer möglich, und so sanken sie aus der Schicht der gelernten Handwerker in die Masse der ungelernten Arbeiterschaft hinab. Diese Version mag in einzelnen Fällen zutreffen; sie als Norm aufzustellen, wie das seitens meiner Gewährsmänner mitunter getan wurde, ist übertrieben.

Das Unglück der Bäckergesellen ist einerseits die große Reservearmee, die durch eine ungesunde Lehrlingszüchterei rekrutiert wird, und dann das Vermittlungswesen.

---

[1]) Die Ergebnisse der Berufszählung 1907 lassen sich leider für unsere Zwecke nicht verwenden, da in den Veröffentlichungen nicht die Gewerbearten Bäckerei (auch Bäckerei mit Konditorei) und Konditorei (Pfefferküchler, Lebküchler) wie in den Zählungen von 1882 und 1895 getrennt sind.

Familienstand und Alter der Bäcker nach der Gewerbezählung von 1895

Stellung im Beruf	Männliche Erwerbstätige (im Hauptberuf)	Deren Familienstand			Familienstand und Alter						Es standen im Alter von ... Jahren					
					unter 16	16 bis unter 18		18 bis unter 20			20 bis unter 30			30 bis unter 40		
		ledig	verheiratet	verwitwet u. geschieden	ledig	ledig	verheiratet	ledig	verheiratet	verwitwet	ledig	verheiratet	verwitwet u. geschieden	ledig	verheiratet	verwitwet u. geschieden
a	73 959	5 265	66 359	2335	3	19	1	107	22	—	2 905	11 253	73	1446	25 229	302
b_1	6	4	2	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—	1	1	—
b_2	738	359	364	15	—	3	—	14	—	—	223	75	—	80	150	1
b_3	153	84	65	4	—	10	—	12	—	—	38	8	—	16	32	1
c_1	945	782	109	54	128	87	—	131	2	—	329	19	—	70	27	3
c_2	114 448	106 688	7 205	555	21 007	21 759	4	17 892	22	1	38 375	2 257	41	5427	2 669	94
c_3	5 951	4 926	959	66	906	854	—	1 013	—	—	1 784	224	—	200	348	11
Sa.	196 200	118 108	75 063	3029	22 044	22 732	5	19 169	46	1	43 657	13 836	114	7240	28 456	472

Stellung im Beruf	Es standen im Alter von ... Jahren											
	40 bis unter 50			50 bis unter 60			60 bis unter 70			70 und darüber		
	ledig	verheiratet	verwitwet oder geschieden	ledig	verheiratet	verwitwet oder geschieden	ledig	verheiratet	verwitwet oder geschieden	ledig	verheiratet	verwitwet oder geschieden
a	426	16 694	448	224	9 482	714	106	3185	594	29	403	204
b_1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
b_2	26	85	2	8	40	6	5	14	3	—	—	3
b_3	5	15	1	3	7	1	—	2	1	—	1	—
c_1	21	13	1	10	21	10	5	21	20	1	6	20
c_2	1374	1 302	126	618	674	145	197	243	108	39	34	40
c_3	78	216	10	54	105	14	30	59	17	7	7	14
Sa.	1930	18 326	588	917	10 329	890	343	3524	743	76	451	281

§ 21. Die Lehrlingsverhältnisse

Kein anderes Handwerk ist wohl mehr geeignet, die häufigen Schäden in der Lehrlingsausbildung zu illustrieren, wie das Bäckergewerbe. Man spricht z. B. vom Schusterlehrling, der, statt in seinem Handwerk etwas Ordentliches zu lernen, während seiner langen Lehrzeit vom Meister als Laufbursche ausgenutzt wird. In wie viel höherem Maße ist das aber erst in der Bäckerei der Fall. Die Verwendung zum Austragen des Gebäcks ist selbstverständlich. Berücksichtigt man ferner die enge Verbindung der Bäckerei mit dem Haushalt des Meisters, so sieht man leicht ein, weshalb die Klagen über Verwendung zu häuslichen Diensten hier noch öfter, wie anderswo gehört werden. Ich will gewiß nicht generalisieren. Bei einem tüchtigen Bäckermeister mit gutem Willen wird der Lehrling die beste Schule genießen, und da die Großbäckereien der Konsumvereine Lehrlinge nicht ausbilden, so ergibt sich hieraus ein neuer Grund für die Existenzberechtigung kleiner Bäckereien, die aber, wie schon gesagt, wirtschaftlich kräftig genug sind, um nicht durch übertriebene Ausnutzung der Lehrlingskraft überhaupt fortzuexistieren. Die Zahlen über das Lehrlingswesen, die das Jahrbuch der Bäcker und Konditoren anführt, und die ich zum Teil auch wiedergebe, zeigen kein richtiges Bild der Lage, da die Angaben über den deutschen Osten fehlen.

Oldenberg dagegen widmet in seinem beachtenswerten Buche [1]) den Lehrlingsverhältnissen eine ausführliche Beschreibung; allerdings ist seine Darstellung heute veraltet, die Zustände haben sich etwas gebessert. Er gibt an, daß in 17,3 Proz. (in Großstädten 21,3 Proz.) der Bäckereien die Lehrlinge kürzer arbeiten als die Gesellen, in 19,6 Proz. (in Großstädten 25,9 Proz.) dagegen länger. Er erzählt Fälle einer 18—20stündigen Arbeitszeit der Lehrlinge.

Oldenberg sieht den Ausnutzungszweck schon der Gestaltung des Lehrlingsverhältnisses aufgeprägt; nur etwa 13 Proz.

---

[1]) Dr. Karl Oldenberg, Der Maximalarbeitstag im Bäcker- und Konditoreigewerbe, Sonderausgabe aus Schmollers Jahrbuch, Neue Folge, Bd. 18, Heft 3, Abt. 2. Leipzig 1894, Verlag von Duncker & Humblodt.

der Lehrlinge zahlen Lehrgeld, in Norddeutschland nur etwa 6—7 Proz. Er beruft sich auf verschiedene praktische Bäckermeister, die die dreijährige Lehre für viel zu lange ansehen, wenn es ihr Zweck sei, den Lehrling das Handwerk gründlich erlernen zu lassen. Nur durch die Ausnutzung zu anderen Diensten komme es vor, daß junge Leute nach Absolvierung einer dreijährigen Lehrzeit immer noch nicht die Technik ihres Handwerkes beherrschten.

Bebel macht mit Recht darauf aufmerksam, daß die Lehrlinge sich hauptsächlich aus ländlichen Kreisen rekrutieren, denen die ungünstige Lage auf dem Arbeitsmarkt nicht so bekannt ist, wie den Städtern. Diese Lehrlingszüchterei führt, wie schon oben erwähnt, zu einer ungeheuren Überfüllung.

§ 22. Arbeitslosigkeit, Arbeitsvermittlung und Löhne im Bäckergewerbe

Zur Ermittlung der Arbeitslosigkeit unter den Bäckern macht Oldenberg[1]) folgende Berechnung. Er schreibt: „Bei der 1882 erfolgten deutschen Berufs- und Gewerbezählung hatte nicht nur jedermann seinen Beruf, sondern auch jeder Arbeitgeber die Zahl der von ihm beschäftigten Personen anzugeben; es wurde mithin jeder in Beschäftigung stehende Bäcker zweifach, jeder stellenlose Bäcker nur einmal gezählt, und aus der Subtraktion jener Gewerbezählung von dieser Berufszählung muß sich der damalige Umfang der Arbeitslosigkeit ergeben. Es wurden 91059 männliche Angestellte in Bäcker- und Konditoreien, dagegen nach der Individualstatistik 103275 Bäckergesellen und Konditorgehilfen gezählt; hiernach wird es etwa 12000 Arbeitslose im Beruf gegeben haben. Man wird etwa sicher gehen, wenn man die ganze Summe des Bäckereipersonals einschließlich der Betriebsinhaber zur Grundlage der Rechnung macht, und man kommt dann auf 173769 — 164233 = 9534 Arbeitslose.“ Oldenberg berücksichtigte noch die ungelernte Arbeiterschaft, die die obige Berechnung noch stark beeinflußt, so daß die Arbeitslosenziffern noch stärker steigen.

[1]) Oldenberg a. a. O. S. 63.

Die Berufsstatistik der Zählung von 1895 bringt in Tabelle V Bd. 102 der Statistik des Deutschen Reichs, Neue Folge, folgende Arbeitslosenziffern [1]):

Von den kaufmännischen Bäckereiangestellten abgesehen gab es am 14. Juni 1895:

6017 männliche und 100 weibliche arbeitslose Bäcker,

am 2. Dezember 1895 deren

8042 männliche und 115 weibliche.

Vergleichen wir damit die Zahl der arbeitslosen Schuhmacher; diese betrug:

am 14. Juni 1895:

3412 männliche und 199 weibliche,

am 2. Dezember 1895:

5639 männliche und 247 weibliche.

Die Zahl der erwerstätigen Bäcker überhaupt war . 262594;
die der erwerbstätigen Schuhmacher . . . . . 433706.

Die Zahl der erwerbstätigen Schneider und Schneiderinnen betrug 483246;

bei dieser beträchtlich größeren Zahl der Erwerbstätigen ergab die Arbeitslosenzählung

am 14. Juni 1895 auch nur

2995 männliche und 2401 weibliche,

am 2. Dezember:

7007 männliche und 4454 weibliche Schneider.

Dieses ungeheuer große Überangebot an Bäckern hat sie ganz in die Abhängigkeit von Stellenvermittlern gebracht, die mitunter von den Innungen eingesetzt sind, aber auch in dieser Stellung, wie neuerlich Berliner Prozesse gezeigt haben, sich die Beschaffung von Arbeitsgelegenheit, die vertragsmäßig der Reihenfolge der Eintragung entsprechend stattfinden soll, nur durch eine verhältnismäßig sehr hohe Summe erkaufen lassen. Diese Arbeitsvermittlung ist ein Krebsschaden im Bäckergewerbe und es ist bedauerlich, daß die Innungen paritätischen

---

[1]) Die nur geringfügige Inanspruchnahme öffentlicher Arbeitsnachweise von Arbeitgebern und Arbeitnehmern im Bäckerhandwerk erklärt es auch, weshalb die Veröffentlichungen des Reichsarbeitsblattes nicht zur Grundlage der Beurteilung des Arbeitsmarktes gemacht werden dürfen.

Arbeitsnachweisen bisher noch so wenig entgegenkommend zeigen (siehe S. 63, Fußnote 1). Der Germaniaverband deutscher Bäckerinnungen übt aber eine fast unerträgliche Diktatur auf dem Gebiete des Arbeitsnachweises aus. Die Mitglieder des Verbandes sind verpflichtet, nur Gesellen anzustellen, die mit dem „Germaniabuche" ausgestattet sind.

Das ist einer der Gründe, weshalb die große Mehrzahl der Gesellen das Aufkommen der Genossenschaftsbäckereien aufs freudigste begrüßt. Sie sind oft genug Zufluchtsstätten der von seiten der Innung gemaßregelten Arbeiter geworden, dadurch aber, daß die Bäckermeister so ihre Angestellten zu Märtyrern machten, ging die Sympathie der arbeitenden Bevölkerung auf die Konsumvereine über; sie verloren ihre Kundschaft und die scharfen und mitunter auch skrupellos durchgeführten Boykotte[1]) der Arbeiterschaft schnitten ihnen die fernere Existenzmöglichkeit ab. Die Konsumvereine aber, mit ihrer Freiheit von Kost- und Logiszwang, ihrer Anerkennung der gewerkschaftlichen Forderung in betreff der Arbeitsvermittlung, hatte dadurch in höchstem Maße die Sympathie der Bevölkerung.

Eine Folge der Lehrlingszüchterei und des daraus entspringenden Überangebots an Arbeitskräften sind die niedrigen Löhne der Bäcker, die mit zu den allerungünstigsten der gesamten Arbeiterschaft gehören. Man vergleiche hierzu die folgende Tabelle aus der Broschüre des Verbands der Bäcker und Konditoren über „Die Lohn- und Arbeitsverhältnisse im Bäckereigewerbe" nach einer Enquete aus dem Jahre 1904 und der später abgedruckten Tabelle einer neuerlichen Erhebung, die sich im Jahrbuch 1908 des Verbandes befindet.

(Siehe Tabellen S. 66—71)

---

[1]) Wie leicht derartige Boykotte oder Boykottandrohung in Szene gesetzt werden können, ohne daß auch nur entfernt die strafgesetzlich verbotene Aufforderung dazu vorzuliegen braucht, zeigt beispielsweise eine Notiz der Mannheimer „Volksstimme" vom 26. Juni 1909 unter der Spitzmarke „Aus dem Bäckergewerbe", wo Tarifbrüche einzelner Bäckermeister konstatiert werden und gleichzeitig betont wird, daß diese eine sehr starke Arbeiterkundschaft hätten und auch zum Teil Lieferanten des Konsumvereins seien.

§ 23. Die Bäckereiarbeiter in den Konsumvereinen

Die Lohnverhältnisse in den Konsumvereinen haben sich mit der Zeit wesentlich günstiger entwickelt; auch hier hat es mancherlei Kämpfe gegeben. Die Konsumvereine des „Allgemeinen Verbandes" haben heute noch nicht ganz die Scheu vor den „roten Gewerkschaften" verloren; vor der Kreuznacher Spaltung haben sie die Wünsche der Bäcker kaum mehr berücksichtigt als das Kleingewerbe. Der „Zentralverband deutscher Konsumvereine" vereinbarte dagegen schon im 3. Jahre seines Bestehens, im Januar 1904, einen Tarifvertrag mit dem „Verbande der Bäcker, Konditoren etc.", der in den Fassungen von 1907 und 1909 noch wesentlich verbessert wurde. Der Tarifvertrag von 1907 war in den meisten und allen wichtigen Konsumvereinen des Zentralverbandes anerkannt. Über die Anerkennung des Tarifvertrags von 1909 fehlen noch genaue Angaben. — Der jetzt gültige Tarifvertrag hat folgenden Wortlaut:

Arbeits- und Lohntarif

für die in den Genossenschaften beschäftigten Bäcker, Konditoren, Bäckereihilfsarbeiter und Hilfsarbeiterinnen, vereinbart zwischen dem Zentralverband deutscher Konsumvereine und dem Verbande der Bäcker, Konditoren und Berufsgenossen

für die Zeit vom 1. August 1909 bis 31. Juli 1914.

1. Arbeitszeit.

Die tägliche Arbeitszeit beträgt in allen kontinuierlichen Betrieben, einschließlich 20 Minuten Essenspause, 8 Stunden; in allen nichtkontinuierlichen Betrieben, ausschließlich der Essenspause von zweimal ½ Stunde oder zweimal 1 Stunde täglich, 9 Stunden.

Es sind wöchentlich nur 6 Arbeitsschichten zu leisten.

In allen Betrieben mit 2 oder mehr Schichten findet wöchentlicher Wechsel der Schichten statt.

Vom 1. zum 2. Feiertag an Ostern, Pfingsten und Weihnachten oder, wo es örtliche Gebräuche bedingen, vom 2. Feiertage auf den folgenden Tag, hat der Betrieb vollständig zu ruhen.

(Forts. S. 68)

Lohntabelle A

Es verdienen pro Woche **neben Kost und Wohnung** im Hause des Meisters

Bezirk[1])	Unter M. 3,—	M. 3,—	M. 3,50	M. 4,—	M. 4,50	M. 5,—	M. 5,50	M. 6,—	M. 6,50	M. 7,—	M. 7,50	M. 8,—	M. 8,50	M. 9,—	M. 9,50	M. 10,—	M. 10,50	M. 11,—	M. 11,50	M. 12,—
Im 1. Bezirk	—	—	—	—	—	5	2	22	6	34	7	41	5	37	1	59	4	16	1	39
„ 2. „	—	—	—	4	5	3	1	25	10	21	9	14	3	10	—	13	1	6	1	11
„ 3. „	—	—	—	1	1	6	1	23	12	64	7	127	23	135	21	200	14	104	7	103
„ 4. „	—	1	—	1	—	2	2	18	4	32	5	68	9	55	5	57	2	38	2	29
„ 5. „	—	—	—	3	1	10	10	41	13	95	30	139	38	91	14	116	12	41	—	42
„ 6. „	—	—	—	—	—	4	—	5	3	30	8	66	2	33	4	42	1	17	2	23
„ 7. „	—	—	—	1	—	14	3	50	19	63	5	54	8	42	4	36	1	12	—	11
„ 8. „	—	2	—	7	2	30	6	61	6	61	6	46	10	32	3	46	—	10	1	19
Summa	—	3	—	17	9	74	25	245	73	400	77	555	98	435	52	569	35	244	14	277

Lohntabelle B

Es verdienen pro Woche **bei halber Kost und Logis** im Hause des Meisters

Bezirk	Unter M. 3,—	M. 3,—	M. 3,50	M. 4,—	M. 4,50	M. 5,—	M. 5,50	M. 6,—	M. 6,50	M. 7,—	M. 7,50	M. 8,—	M. 8,50	M. 9,—	M. 9,50	M. 10,—	M. 10,50	M. 11,—	M. 11,50	M. 12,—	M. 12,50
Im 1. Bezirk . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	6	1	27	—	37	5	39	4	46	5
„ 2. „ . .	—	—	—	—	—	1	—	5	—	5	2	13	—	11	3	8	3	12	3	9	—
„ 3. „ . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	9	1	—	5	—	—	1	3	—
„ 4. „ . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—
„ 5. „ . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	1	6	1	9	2	14	2	4	2	13	1
„ 6. „ . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	2	—	1	—	4	—
„ 7. „ . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	1	—	1	—	4	—
„ 8. „ . .	—	—	—	—	—	2	—	8	1	19	—	17	2	14	—	22	1	9	—	7	—
Summa . .	—	—	—	—	—	3	—	13	1	29	4	43	13	65	5	89	11	66	10	87	6

Lohntabelle C

Es verdienen pro Woche **ohne Kost,** aber in Wohnung im Hause des Meisters

Bezirk	Unter M. 10,—	M. 10,—	M. 10,50	M. 11,—	M. 11,50	M. 12,—	M. 12,50	M. 13,—	M. 13,50	M. 14,—	M. 14,50	M. 15,—	M. 15,50	M. 16,—	M. 16,50	M. 17,—	M. 17,50	M. 18,—	M. 18,50	M. 19,—	M. 19,50
Im 1. Bezirk .	—	—	—	—	—	—	—	3	—	4	—	13	—	8	4	5	—	29	—	12	4
„ 2. „ .	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	12	—	1	—	1	—
„ 3. „ .	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 4. „ .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 5. „ .	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	4	—	1	—	2	—	5	—	2	—
„ 6. „ .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	7	15	7	11	3	28	7	7	1
„ 7. „ .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	1	—	3	1	—	1	—	—
„ 8. „ .	—	—	—	—	—	13	—	18	3	49	2	54	2	80	4	109	5	97	4	52	4
Summa .	—	—	—	2	—	13	—	22	3	55	2	78	9	105	16	142	9	160	12	74	9

[1]) 1. Bez.: Ost- u. Westpreußen, Pommern, Brandenburg, Reg.-Bez. Magdeburg, Herzogt. Anhalt. — 2. Bez.: Schlesien u. Posen. — 3. Bez.: Schleswig-Holstein, Hannover, beide Mecklenburg, Hamburg, Lübeck, Bremen, Oldenburg u. Braunschweig. — 4. Bez.: Rheinland u. West-

Lohntabelle A (Fortsetzung)

Es verdienen pro Woche **neben Kost und Wohnung** im Hause des Meisters

Bezirk	M. 12,50	M. 13,—	M. 13,50	M. 14,—	M. 14,50	M. 15,—	M. 15,50	M. 16,—	M. 16,50	M. 17,—	M. 17,50	M. 18,—	M. 18,50	M. 19,—	M. 19,50	M. 20,—	M. 20,50	M. 21,—	M. 21,50	M. 22,—	M. 22,50	M. 23,—	mehr als M. 23,—
Im 1. Bezirk	3	22	1	16	1	20	—	10	—	6	—	2	—	3	—	2	—	2	—	—	—	—	1
„ 2. „	—	2	—	3	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—
„ 3. „	8	65	4	34	2	32	1	15	1	9	—	19	—	4	—	15	—	—	—	1	—	3	3
„ 4. „	1	14	—	7	—	5	—	1	—	1	—	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—
„ 5. „	3	16	1	15	—	8	1	4	—	1	1	1	—	2	—	1	—	—	—	1	—	—	1
„ 6. „	2	6	—	3	—	6	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 7. „	6	3	—	8	—	2	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
„ 8. „	—	6	1	2	1	5	—	—	1	2	—	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Summa	23	134	7	88	4	80	2	30	2	21	1	26	—	11	—	22	—	2	—	2	—	3	6

Lohntabelle B (Fortsetzung)

Es verdienen pro Woche **bei halber Kost und Logis** im Hause des Meisters

Bezirk	M. 13,—	M. 13,50	M. 14,—	M. 14,50	M. 15,—	M. 15,50	M. 16,—	M. 16,50	M. 17,—	M. 17,50	M. 18,—	M. 18,50	M. 19,—	M. 19,50	M. 20,—	M. 20,50	M. 21,—	M. 21,50	M. 22,—	M. 22,50	M. 23,—	mehr als M. 23,—
Im 1. Bezirk . .	26	7	29	3	38	2	19	—	8	3	24	1	6	—	14	—	2	—	1	2	2	3
„ 2. „ . .	7	—	7	—	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 3. „ . .	1	—	4	—	—	—	7	—	2	—	2	—	1	—	1	—	5	—	2	—	1	4
„ 4. „ . .	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 5. „ . .	10	—	4	—	2	—	3	—	2	—	—	—	2	—	3	—	—	—	—	—	—	1
„ 6. „ . .	2	—	—	—	2	—	2	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 7. „ . .	—	—	—	1	4	—	—	—	—	—	2	—	1	—	1	—	1	—	—	—	—	—
„ 8. „ . .	7	1	3	—	3	—	3	1	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	1
Summa . .	53	8	47	4	67	2	34	1	12	4	29	1	11	—	20	—	8	—	3	2	3	9

Lohntabelle C (Fortsetzung)

Es verdienen pro Woche **ohne Kost,** aber in Wohnung im Hause des Meisters

Bezirk	M. 20,—	M. 20,50	M. 21,—	M. 21,50	M. 22,—	M. 22,50	M. 23,—	M. 23,50	M. 24,—	M. 24,50	M. 25,—	M. 25,50	M. 26,—	M. 26,50	M. 27,—	M. 27,50	M. 28,—	M. 28,50	M. 29,—	M. 29,50	M. 30,—	mehr als M. 30,—
Im 1. Bezirk .	—	—	5	—	6	5	4	2	3	—	2	—	1	2	—	—	2	—	—	—	—	—
„ 2. „ .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 3. „ .	2	—	—	—	2	—	—	—	—	—	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 4. „ .	5	—	—	—	6	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 5. „ .	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 6. „ .	10	1	2	1	13	—	6	—	4	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
„ 7. „ .	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—
„ 8. „ .	91	3	46	1	42	2	21	1	34	—	15	—	7	—	1	—	4	—	1	—	2	—
Summa .	111	4	54	2	69	7	31	3	43	—	19	—	11	2	1	—	6	—	1	—	4	—

falen, Lippe u. Waldeck. — 5. Bez.: Königreich Sachsen, Reg.-Bez. Erfurt u. Merseburg, Thür. Fürstent. — 6. Bez.: Prov. Hessen-Nassau, Großherzogt. Hessen. — 7. Bez.: Saarrevier, Rheinpfalz, Elsaß-Lothringen, Baden u. Württemberg. — 8. Bez.: Bayern (rechts d. Rheins).

Lohntabelle D

Es verdienen pro Woche **ohne Wohnung,** aber **bei Kost** im Hause des Meisters

Bezirk	Unter M. 10,—	M. 10,—	M. 10,50	M. 11,—	M. 11,50	M. 12,—	M. 12,50	M. 13,—	M. 13,50	M. 14,—	M. 14,50	M. 15,—	M. 15,50	M. 16,—	M. 16,50	M. 17,—	M. 17,50	M. 18.—	M. 18,50	M. 19,—	M. 19,50
Im 1. Bezirk	—	—	—	—	—	—	—	2	—	1	—	1	—	—	—	2	—	1	—	—	—
„ 2. „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 3. „	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	2	—	2	—	1	—
„ 4. „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 5. „	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—
„ 6. „	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 7. „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 8. „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Summa	—	—	—	—	—	—	—	7	—	1	—	3	—	1	—	5	—	4	—	1	—

Lohntabelle E

Es verdienen pro Woche **bei Kost und Wohnung außer dem Hause** des Meisters

Bezirk	Unter M. 15,—	M. 15,—	M. 15,50	M. 16,—	M. 16,50	M. 17,—	M. 17,50	M. 18,—	M. 18,50	M. 19,—	M. 19,50	M. 20,—	M. 20,50	M. 21,—	M. 21,50	M. 22,—	M. 22,50	M. 23,—	M. 23,50	M. 24,—	M. 24,50
Im 1. Bezirk	—	—	—	5	—	—	—	13	—	7	1	11	1	25	1	35	5	7	1	52	—
„ 2. „	—	2	—	—	—	1	—	4	—	4	1	3	—	1	—	—	—	6	—	2	—
„ 3. „	1	—	—	—	—	—	—	9	—	3	1	13	—	40	—	74	8	36	3	112	2
„ 4. „	—	3	—	—	2	3	—	5	—	10	—	10	—	25	6	18	2	22	2	13	—
„ 5. „	—	3	—	6	—	3	—	17	4	19	—	23	1	22	8	47	12	33	1	21	4
„ 6. „	—	1	—	—	—	3	—	2	—	3	—	69	1	11	—	8	2	27	1	76	1
„ 7. „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	1	—	1	—	5	—	—	—	5	—
„ 8. „	5	3	—	1	—	1	1	12	—	5	2	12	1	14	1	17	3	20	1	35	1
Summa	6	12	—	12	2	11	1	62	4	54	5	142	4	139	16	204	32	151	9	316	8

(Noch: Tarifvertrag)

Für Arbeiten an Wochenfeiertagen (von nachts 12 Uhr bis nachts 12 Uhr gerechnet) mit Ausnahme der Feiertage, an welchen die Arbeit gesetzlich nicht beschränkt ist, ist eine Entschädigung von 33 1/3 Proz. des Stundenlohnes zu zahlen; ein Schema für die Bezahlung der Arbeiten an Wochenfeiertagen ist dem Tarife als Anhang beigefügt.

2. Lohn.

Der Mindestlohn für Bäcker und Konditoren beträgt wöchentlich:

Lohntabelle D (Fortsetzung)

Es verdienen pro Woche **ohne Wohnung,** aber **bei Kost** im Hause des Meisters

Bezirk	M. 20,—	M. 20,50	M. 21,—	M. 21,50	M. 22,—	M. 22,50	M. 23,—	M. 23,50	M. 24,—	M. 24,50	M. 25,—	M. 25,50	M. 26,—	M. 26,50	M. 27,—	M. 27,50	M. 28,—	M. 28,50	M. 29,—	M. 29,50	M. 30,—	mehr als M. 30,—
Im 1. Bezirk .	5	—	2	—	—	1	2	—	3	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 2. „ .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 3. „ .	5	—	1	—	1	—	2	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 4. „ .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 5. „ .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 6. „ .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 7. „ .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 8. „ .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Summa .	10	—	3	—	1	1	4	—	4	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Lohntabelle E (Fortsetzung)

Es verdienen pro Woche **bei Kost und Wohnung außer dem Hause** des Meisters

Bezirk	M. 25,—	M. 25,50	M. 26,—	M. 26,50	M. 27,—	M. 27,50	M. 28,—	M. 28,50	M. 29,—	M. 29,50	M. 30,—	M. 30,50	M. 31,—	M. 31,50	M. 32,—	M. 32,50	M. 33,—	M. 33,50	M. 34,—	M. 34,50	M. 35,—	mehr als M. 35,—
Im 1. Bezirk	34	—	24	—	40	—	16	—	—	—	16	—	—	—	2	—	36	—	2	—	4	1
„ 2. „	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 3. „	155	2	75	2	63	—	59	2	21	—	65	1	6	—	9	1	7	1	6	—	4	10
„ 4. „	20	—	1	—	2	—	5	—	2	—	4	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	4
„ 5. „	50	2	—	—	3	—	3	62	4	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 6. „	17	1	8	2	34	3	6	1	5	2	9	—	—	—	5	—	—	—	—	—	1	—
„ 7. „	1	—	—	—	2	—	3	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—
„ 8. „	19	—	15	—	6	—	3	1	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Summa	296	5	123	4	150	3	95	66	33	2	97	2	8	—	16	1	43	1	8	—	11	16

(Noch: Tarifvertrag)

in Orten mit 0—10 Proz. Ortszuschlag . . 23,50 M.
„ „ „ 12½—20 Proz. „ . . 24,00 „
„ „ „ 22½—30 „ „ . . 25,00 „

Der Mindestlohn für ungelernte Bäckereihilfsarbeiter beträgt wöchentlich 21 M.

Der Mindestlohn für Hilfsarbeiterinnen in der Nudel- und Zwiebackfabrikation beträgt wöchentlich 12 M.

Vom 1. August 1912 an erhöhen sich die Mindestlöhne

(Forts. S. 72)

Gesamtübersicht über die Löhne in den Bäckereien im Jahre 1908

Lauf. Nr.	Gau	Zahl der Gesellen	Zahl der Organisierten	Neben Kost und Wohnung	Neben Wohnung und halber Kost	Ohne Kost, aber mit Wohnung	Ohne Wohnung, aber mit Kost	Ohne Kost und Wohnung	Wochenlohn in Mark: 3 bis 4	bis 5	bis 6	bis 7	bis 8	bis 9	bis 10	bis 11	bis 12	bis 13	bis 14
1	Berlin	9 910	3 499	4 683	—	—	—	—	15	189	277	553	710	462	526	218	451	337	273
		—	—	—	740	—	—	—	—	—	2	37	186	99	82	35	82	35	29
		—	—	—	—	74	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	2
		—	—	—	—	—	107	—	—	—	—	1	3	—	—	—	1	1	3
		—	—	—	—	—	—	4 306	—	—	—	—	1	—	—	—	2	—	5
2	Hamburg	4 780	2 614	2 522	—	—	—	—	—	9	48	178	254	401	504	277	403	147	114
		—	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	1	1	1	—	1	4	8
		—	—	—	—	19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	16	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1	1	1
		—	—	—	—	—	—	2 198	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3	Leipzig	5 136	1 475	3 662	—	—	—	—	—	56	251	591	857	687	538	230	248	69	69
		—	—	—	391	—	—	—	—	—	—	2	13	60	97	38	68	26	16
		—	—	—	—	38	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	4
		—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	1	—	—	1	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—	1 039	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4	Frankfurt a.M.	12 635	2 805	9 619	—	—	—	—	54	137	427	1141	1667	1644	1797	838	860	442	298
		—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—
		—	—	—	—	848	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	2
		—	—	—	—	—	—	2 147	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
5	München	3 904	2 287	1 213	—	—	—	—	40	74	176	213	199	211	139	30	66	20	25
		—	—	—	531	—	—	—	5	10	6	49	67	63	108	30	63	19	28
		—	—	—	—	924	—	—	—	—	—	1	—	—	1	—	—	14	35
		—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—	1 228	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Summa	36 365	12 680	21 699	—	—	—	—	109	465	1179	2676	3687	3405	3504	1593	2028	1015	779
		—	—	—	1694	—	—	—	5	10	38	88	267	223	288	103	214	85	81
		—	—	—	—	1903	—	—	—	—	—	1	—	—	1	—	6	17	41
		—	—	—	—	—	151	—	—	—	—	2	3	1	1	—	6	2	5
		—	—	—	—	—	—	10 918	—	—	—	—	1	—	—	—	2	—	5

Gesamtübersicht über die Löhne in den Bäckereien im Jahre 1908 (Fortsetzung)

Lauf. Nr.	Gau	Wochenlohn in Mark																						Durchschnittlich. Wochenlohn
		bis 15	bis 16	bis 17	bis 18	bis 19	bis 20	bis 21	bis 22	bis 23	bis 24	bis 25	bis 26	bis 27	bis 28	bis 29	bis 30	bis 31	bis 32	bis 33	bis 34	bis 35	Darüber	
1	Berlin	356	176	48	44	19	19	3	4	—	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10,33
		34	22	10	29	5	12	3	4	11	4	4	—	8	7	—	—	—	—	—	—	—	—	11,62
		2	—	—	1	7	24	11	14	—	3	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18,54
		—	4	—	—	10	42	6	11	10	9	5	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20,16
		3	4	8	34	6	36	47	69	448	656	657	359	527	371	418	220	135	141	94	15	30	40	26,06
2	Hamburg	95	38	13	19	5	9	2	1	3	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10,50
		4	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13,04
		—	8	—	—	1	—	2	—	3	3	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20,11
		1	1	—	—	—	—	—	—	—	1	1	4	—	1	—	1	3	—	—	—	—	—	23,06
		—	—	3	8	6	24	12	72	47	63	332	315	293	305	124	234	42	128	50	32	37	71	27,77
3	Leipzig	28	17	2	14	—	2	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	9,20
		39	12	8	4	3	2	1	—	—	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	11,71
		—	1	2	1	1	5	9	5	4	1	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	19,95
		—	1	—	1	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15,17
		—	4	6	25	19	40	67	105	107	95	122	79	100	69	59	22	7	86	8	—	1	18	25,27
4	Frankfurt a.M.	193	53	26	32	1	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9,58
		1	2	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16,29
		1	7	12	65	118	155	135	121	128	32	37	17	4	11	—	4	—	1	—	—	—	—	21,21
		—	1	—	3	1	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16,07
		3	2	8	25	17	33	72	92	231	208	144	195	333	305	134	212	31	39	10	10	20	23	25,10
5	München	10	4	2	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8,12
		26	8	12	3	1	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10,15
		61	125	170	113	79	118	62	51	36	35	15	4	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	18,43
		—	2	—	—	2	—	2	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20,—
		—	2	5	12	114	152	81	110	169	89	107	72	144	53	56	25	24	3	1	1	7	1	23,75
	Summa	682	288	91	113	25	39	5	6	3	2	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	9,66
		104	48	31	37	10	17	4	4	11	5	4	1	8	8	—	—	—	—	—	—	—	—	11,24
		64	141	184	180	206	302	219	191	171	74	57	23	7	13	—	4	—	1	—	—	—	—	19,79
		1	9	—	4	13	47	8	12	10	10	6	6	—	1	—	1	3	—	—	—	—	—	19,88
		6	12	30	104	162	285	279	448	1002	1111	1362	1000	1397	1103	791	713	239	397	163	58	95	153	26,19

der Bäcker, Konditoren, Bäckereihilfsarbeiter und Bäckereihilfsarbeiterinnen um je 1 M. wöchentlich.

Der Verbandsvorstand ist berechtigt, in Orten mit weniger als 10000 Einwohnern und ohne Ortszuschlag bei Tarifabschlüssen mit jungen oder kleineren Vereinen bis zu 2 M. pro Woche unter den hier festgesetzten Mindestlohn jeder Gruppe von Arbeitern herunterzugehen. Derartige Abmachungen haben aber in jedem Falle nur bis zu einem Jahre Gültigkeit.

Als Backmeister gilt in mit motorischer Kraft arbeitenden Betrieben der verantwortliche Leiter, wenn im Betriebe außer dem Backmeister mindestens 5 Bäcker, in Betrieben ohne motorische Kraft, wenn außer dem Backmeister mindestens 7 Bäcker beschäftigt werden.

In kleineren Betrieben beträgt der Mindestlohn für den verantwortlichen Leiter oder Alleinarbeiter wöchentlich 3 M. mehr als für Bäcker vorgesehen. Für Schichtführer in größeren Betrieben (in denen ein Backmeister die Leitung hat) beträgt der Mindestlohn wöchentlich 3 M. mehr als für Bäcker.

Zu diesen Löhnen treten für alle 4 Gruppen in den einzelnen Orten die auf 10 Pf. nach oben abgerundeten Ortszuschläge. Soweit diese Ortszuschläge nicht durch Entscheidung des Tarifamts oder gegenseitige Vereinbarung der beteiligten Genossenschaftsverwaltungen und von ihr beschäftigten Bäckern besonders festgesetzt sind, gelten die im Buchdruckertarife vorgesehenen Ortszuschläge, mit der Maßgabe, daß für solche Ortszuschläge, die nicht durch $2\frac{1}{2}$ teilbar sind, wie 2 Proz., $6\frac{2}{3}$ Proz., 11 Proz. der nächste, ohne Rest durch $2\frac{1}{2}$ teilbare Zuschlag, also $2\frac{1}{2}$, $7\frac{1}{2}$, $12\frac{1}{2}$ Proz. zu setzen ist.

Wo bisher ein höherer Lohn gezahlt wurde, als in diesem Tarife vorgesehen ist, dürfen Lohnabzüge nicht gemacht werden. Für Wochenfeiertage, an denen nicht gearbeitet wird, dürfen ebenfalls Lohnabzüge nicht gemacht werden. Ein Schema für die Berechnung der Lohnsätze und ein zweites Schema über die zur Zeit auf Grund der Beschlüsse des Tarifamts der gegenseitigen Vereinbarungen oder der Festsetzung des Buchdruckertarifs geltenden Ortszuschläge ist diesem Tarif als Anhang beigefügt.

3. Überstunden.

Überstunden sind möglichst zu vermeiden. Wo sie dennoch angeordnet werden müssen, sind sie mit 25 Proz. Zuschlag zu dem tarifmäßigen Stundenlohne zu vergüten. Die sich rechnerisch ergebenden Stundenlohnsätze sind auf 5 Pf. nach oben abzurunden.

Ein Schema für die Berechnung der Überstundenlöhne ist diesem Tarife als Anhang beigefügt.

4. Arbeit an Sonn- und Feiertagen.

Alle Arbeiten außerhalb der 6 Schichten wöchentlich sind pro Person und Stunde mit dem festgesetzten Stundenlohne für Überstunden besonders zu bezahlen. Die an Wochenfeiertagen zu leistende unumgänglich notwendige Arbeit ist unter den sämtlichen im Betriebe beschäftigten Bäckern so zu verteilen, daß diese abwechselnd dazu herangezogen werden.

5. Lohnzahlung.

Die Lohnzahlung erfolgt wöchentlich und zwar Freitags. Wenn der Freitag ein Feiertag ist, am vorhergehenden Werktage.

6. Ferien.

Sämtlichen Angestellten werden in der Zeit vom 1. Mai bis zum 30. September unter Fortbezahlung des Lohnes Sommerferien gewährt. Die Ferien betragen in Orten bis zu 50 000 Einwohnern 1 Woche, in Orten von mehr als 50 000 Einwohnern bis zu 5jähriger Beschäftigungsdauer 1 Woche, über 5jähriger bis 10jähriger Beschäftigungsdauer 1 ½ Wochen, über 10jähriger Beschäftigungsdauer 2 Wochen.

Die Woche wird zu 6 Arbeitstagen gerechnet; falls in die Ferienwoche ein bürgerlicher Feiertag fällt, an welchem der Betrieb ganz oder zum größten Teile ruht, ist die Woche nur zu 5 Arbeitstagen zu berechnen. Unter 1 ½ Wochen sind 9 Arbeitstage zu verstehen.

Für Neueingetretene kommen die Ferien nur in Betracht, wenn die Betreffenden vor dem 1. Januar desselben Jahres eingetreten sind.

7. Technische und sanitäre Einrichtungen.

In den Arbeitsräumen ist für genügende Ventilation zu sorgen. Wo große Hitze in der Bäckerei es erfordert, sind die nötigen Exhaustoren anzubringen.

An den Maschinen sind die nötigen Schutzvorrichtungen anzubringen.

Wöchentlich sind reine Handtücher nebst Seife vom Geschäft zu liefern; Gelegenheit zum täglichen Gebrauche der Badeeinrichtung ist zu geben.

Jeder Person ist ein verschließbarer Schrank zum Aufbewahren der Kleidung zur Verfügung zu stellen.

Im Speiseraum ist für die notwendige Sitzgelegenheit und im Winter für Heizung zu sorgen.

8. § 616 des B.G.B.

Der Lohn wird den Arbeitern weiter gezahlt, wenn sie durch einen in ihrer Person liegenden Grund ohne ihr Verschulden für eine verhältnismäßig nicht erhebliche Zeit an der Arbeit verhindert sind. Als nicht erhebliche Zeit wird festgesetzt:

Nach einer Beschäftigung von 1 Monat bis zu 1 Jahr	3 Tage
Von 1 Jahr bis zu 3 Jahren	1 Woche
Über 3 Jahre	2 Wochen
Über 5 Jahre	3 Wochen

Als ein in der Person liegender Grund werden Verhinderung durch Krankheit und militärische Übungen angesehen.

Auf den Lohn für diese Taxe kann jedoch Krankengeld oder ähnliche aus gesetzlicher Versicherung dem Arbeiter zustehende Unterstützung in Anrechnung gebracht werden.

Abzüge von dem vereinbarten Lohn dürfen ferner nicht gemacht werden für Verhinderung von einer Dauer bis zu 3 Stunden aus der Erfüllung der folgenden staatlichen und kommunalen Pflichten, soweit sich diese nicht außerhalb der Arbeitszeit erledigen lassen und Gebühren hierfür gezahlt werden: Teilnahme an Kontrollversammlungen, Aushebung und Musterungen; Anzeigen beim Standesamte in Geburts- und Todesfällen, soweit hierbei das Erscheinen des Betreffenden gefordert wird; das Erscheinen auf Vorladung bei Gerichtsstelle im Vormundschafts- und anderen nichtverschuldeten Sachen; polizeiliche Vorladung und Vernehmung; Feuerlöschdienst auf Grund öffentlicher Verpflichtung.

Von der Verhinderung ist, wenn möglich, rechtzeitig vorher Mitteilung zu machen.

9. Neueinstellung von Arbeitskräften.

Neueinzustellende Arbeitskräfte sind durch den Bezirksarbeitsnachweis des Verbandes der Bäcker und Konditoren und Berufsgenossen Deutschlands oder durch den Zentralarbeitsnachweis zu beziehen.

Ist ein technischer Leiter der Bäckerei einer Genossenschaft anzustellen, so hat der Zentralarbeitsnachweis des Verbandes der Bäcker und Konditoren mehrere dazu befähigte Personen, die ihre Bewerbung schriftlich einzureichen haben, der Verwaltung der Genossenschaft vorzuschlagen. Die Verwaltung ist berechtigt, auch andere Mitglieder des Verbandes der Bäcker und Konditoren zur Bewerbung um die Stelle eines technischen Leiters heranzuziehen.

In der Konsequenz der Anerkennung des Arbeitsnachweises beschäftigen die Genossenschaften Mitglieder des vertragschließenden Verbandes, wogegen der Verband gehalten ist, den Genossenschaften stets tüchtige Arbeitskräfte in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.

Bei der Besetzung fester Stellen in der Genossenschaft ist stets dem Zentralarbeitsnachweis Mitteilung zu machen.

10. Kündigungsfrist.

Das Arbeitsverhältnis zwischen der Genossenschaft und dem Backmeister kann von jedem Teile für den Schluß eines Kalendervierteljahres unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 6 Wochen gekündigt werden.

Für das übrige Personal unterliegt die Kündigung der freien Vereinbarung.

Werden Personen zur Aushilfe eingestellt, so tritt für diese, wenn die Aushilfsarbeit länger als 6 Wochen dauert, ohne weiteres die für die Bäcker geltende Kündigungsfrist ein.

Aushilfen werden mindestens nach den in diesem Tarif festgesetzten Löhnen bezahlt.

11. Schlichtung von Differenzen.

A. Verhandlungen zwischen den Beteiligten.

Entstehen zwischen der Verwaltung der Genossenschaft und dem von der Genossenschaft beschäftigten Backmeister, den Bäckern und Bäckereihilfsarbeitern und -arbeiterinnen aus dem Arbeitsverhältnisse Differenzen, so ist deren Beilegung

zunächst durch direkte mündliche Verhandlung zwischen der Verwaltung und den beteiligten Arbeitern bzw. deren Vertretung im Betriebe zu versuchen. Dem Ansuchen auf eine Aussprache über die Differenzen seitens der einen Partei hat die andere Partei innerhalb 14 Tagen Folge zu leisten. Führen diese Verhandlungen zu keinem beide Teile befriedenden Resultate, so ist die Zentralleitung der beteiligten Gewerkschaft davon zu verständigen. Die Zentralleitung ist alsdann gehalten, durch einen Bevollmächtigten in erneute Verhandlungen mit den Beteiligten einzutreten.

Der Zentralleitung der Gewerkschaft sowohl wie der Genossenschaft steht das Recht zu, die Leitung des betreffenden Revisionsverbandes einzuladen, durch einen Vertreter sich an den Verhandlungen zu beteiligen.

B. Tarifamt und Schiedsgericht.

Gelingt es nicht, durch die unter A genannten Verhandlungen eine Beilegung der Differenzen herbeizuführen, so ist je nach der Art der Differenzen entweder die Entscheidung des Tarifamts oder die Entscheidung eines Schiedsgerichts anzurufen. Das Tarifamt ist zuständig zur Entscheidung aller Differenzen, die über die Auslegung und Anwendung des Tarifs entstehen. Die Beschlußfassung des Tarifamts erfolgt nach Maßgabe der Bestimmungen der von dem Stettiner Genossenschaftstage vom 18.—20. Juni 1906 unter Zustimmung der beteiligten Gewerkschaften beschlossenen Resolution, doch steht den Genossenschaften in Verbindung mit den beteiligten Gewerkschaften jederzeit das Recht zu, Abänderungen dieser Resolution vorzunehmen, die alsdann auch für die Entscheidung auf Grund dieses Tarifs Gültigkeit erhalten.

Über alle Differenzen, die nicht aus der Auslegung und Anwendung dieses Tarifs entstehen, entscheidet, sofern die unter A genannten Verhandlungen ergebnislos gewesen sind, ein Schiedsgericht. Das Schiedsgericht kann nur einberufen werden auf Antrag der Verwaltung der beteiligten Genossenschaft oder auf Antrag der Zentralleitung der beteiligten Gewerkschaft.

Das Schiedsgericht setzt sich zusammen aus je 2 von der Genossenschaft und von den Arbeitern ernannten Vertretern, sowie einem im Einvernehmen der Parteien ernannten Ver-

treter des örtlichen Gwerkschaftskartells als unparteiischen Vorsitzenden. Verwaltungsmitglieder der beteiligten Genossenschaft und von dieser beschäftigte Personen dürfen nicht Mitglieder des Schiedsgerichts sein. Jede Partei hat das Recht, eine Person mit beratender Stimme zu den Verhandlungen zu entsenden. Das Urteil ist sofort schriftlich niederzulegen und zu unterzeichnen, sowie den Beteiligten abschriftlich zuzustellen. Die Kosten sind gemeinsam zu tragen.

Der Entscheidung des Tarifamtes sowohl, wie der Entscheidung des Schiedsgerichts, haben sich die Beteiligten zu fügen. Diesbezügliche verbindliche Erklärungen sind zwischen den Beteiligten vor Anrufung des Tarifamts oder Einberufung des Schiedsgerichts auszutauschen. Weigert sich der eine Teil, eine solche verbindliche Erklärung abzugeben, so gilt er als tarifbrüchig.

Berufung gegen die Entscheidung des Tarifamts oder Schiedsgerichts ist nicht zulässig.

Entstehen von der einen oder anderen Seite Zweifel darüber, ob in einem bestimmten Falle das Tarifamt oder das Schiedsgericht zuständig sei, so ist zunächst die Entscheidung des Tarifamts über die Zuständigkeit anzurufen. Auch diese Entscheidungen des Tarifamts sind endgültig. Dem Antrage auf Entscheidung des Tarifamts über die Zuständigkeit ist ebenfalls von beiden Seiten eine Erklärung beizufügen, daß die Entscheidung des Tarifamts anerkannt wird. Auch wer sich diese Erklärung abzugeben weigert, gilt als tarifbrüchig.

12. Schlußbestimmung.

Die bei der Einführung des Tarifs vorhandenen günstigeren Vereinbarungen bezüglich der Lohn- und Arbeitsverhältnisse werden durch die Neuregelung nicht beseitigt, sondern behalten auch nach derselben ihre Gültigkeit.

Bestehende Anstellungsverträge und Vereinbarungen sind den Bestimmungen dieses Tarifs entsprechend abzuändern.

Der Tarif besteht vom 1. August 1909 an auf die Dauer von 5 Jahren. Erfolgt ein Jahr vor Ablauf dieser Frist von keiner der beiden vertragschließenden Parteien die Kündigung, so gilt der Tarif auf 2 Jahre verlängert.

(Es folgen die vier im Tarif erwähnten Schemata.)

Es ist natürlich, daß, wie für viele Großbetriebe schon, für die Konsumvereine im besonderen von Kost- und Logiszwang keine Rede sein kann, während seine Abschaffung in Mittel- und Kleinbetrieben erst an wenigen Orten gelungen ist. Wie aus dem Tarifvertrag ersichtlich, wurde die Forderung der Arbeitsvermittlung durch den Verband seitens der Konsumvereine anerkannt; die Arbeitszeit beträgt 8 Stunden einschließlich einer Essenspause für alle kontinuierlichen Betriebe. Wenn man damit die gesetzlich zulässige Arbeitszeit von 12, respektive von 13 Stunden, wenn 1 Stunde geruht wird, und besonders die tatsächliche Arbeitszeit in vielen Privatbetrieben vergleicht, so erklärt sich die Propaganda der Gewerkschaften für die Genossenschaftsbäckerei.

§ 24. Die Arbeitszeit und ihre gesundheitlichen Folgen für die Arbeiter

Der Verband der Bäcker und Konditoren bringt in seiner Agitationsbroschüre folgende Tabellen [1]) (siehe S. 80—83), die die Ergebnisse der Erhebungen in 345 Orten summarisch zusammenfassen. Es ist natürlich nicht möglich, diese Untersuchung auf ihre Richtigkeit hin zu prüfen. Aber die Klagen über Übertretung der Bundesratsbestimmungen [2]) über den

---

[1]) Die Lage der Bäckereiarbeiter Deutschlands nach statistischen Erhebungen des Vorsitzenden des deutschen Bäckerverbandes im Januar 1904. Hamburg 1904. Verlag von O. Allmann, Maxstraße 6.

[2]) Nach der Bundesratsverordnung vom 4. März 1896 ist der Betrieb von Bäckereien etc., in dem zur Nachtzeit zwischen 8½ Uhr abends und 5½ Uhr morgens Gehilfen oder Lehrlinge beschäftigt werden, folgenden Beschränkungen unterworfen: „Die Arbeitsschicht jedes Gehilfen darf die Dauer von 12 Stunden oder, falls die Arbeit von einer Pause von einer Stunde unterbrochen wird, einschließlich dieser Pause die Dauer von 13 Stunden nicht überschreiten. Die Zahl der Arbeitsschichten dürfen für jeden Gehilfen wöchentlich nicht mehr als sieben betragen. Außerhalb der zulässigen Arbeitsschicht dürfen die Gehilfen nur zu gelegentlichen Dienstleistungen und höchstens eine halbe Stunde lang bei der Herstellung des Vorteigs (Hefestück, Sauerteig), im übrigen aber nicht bei der Herstellung von Backwaren verwendet werden. Erstreckt sich die Arbeitsschicht tatsächlich über eine kürzere als die in Abs. 1 bezeichnete Dauer, so dürfen die Gehilfen während des in die zulässige Dauer der Arbeits-

Maximalarbeitstag im Bäckereibetriebe sind derart häufig, und anderseits die Erhebungen so sorgfältig gemacht, daß an ihrer Glaubwürdigkeit ein Zweifel kaum berechtigt ist.

Prof. Dr. Max v. Gruber schreibt (S. 606)[1]: „Eine überlange Arbeitszeit ist fast allerwärts eingeführt, 13-, 14-, 15-, 16stündige Arbeitszeit wird von den Gewerbeinspektoren konstatiert, was um so mehr ins Gewicht fällt, als ja bekanntlich ein großer Teil hiervon auf Nachtarbeit entfällt . . . Durch die Strafanzeigen der Gewerbeinspektoren kann dies nicht verhindert werden, solange die Bestrafungen, wenn sie überhaupt erfolgen, so lächerlich gering bleiben wie bisher . . . Daß durch die Überanstrengung eine Schädigung der Gesundheit der Bäcker herbeigeführt werden muß, ist zweifellos, es läßt sich das nur gerade hier nicht so präzis durch die Morbilitätsziffer[2]) feststellen, weil die große Zahl der Arbeitslosen die statistische Feststellung stört, und weil ein großer Teil der Bäcker das Gewerbe nach verhältnismäßig kurzer Zeit dauernd verläßt."

Gruber hat österreichische Verhältnisse im Auge; aber auch in Deutschland sind Übertretungen der Arbeiterschutzvorschriften im Bäckereigewerbe sehr häufig und auch hier werden sie nur geringfügig bestraft. Wesentlich günstiger für die Arbeiter steht es da in der großen Mehrzahl der Konsumvereinsbäckereien. An Stelle der ständigen Nachtarbeit ist ein Schichtwechsel getreten; die Bäcker arbeiten in hohen, luftigen Räumen an modernen Öfen, die nicht eine unerträgliche Hitze ausströmen. Sie atmen nicht mehr in einer Luft, die durch den Gärungsprozeß des Teiges aufs ungünstigste beeinflußt wird.

(Forts. S. 84)

schicht fallenden Zeitraumes auch mit anderen als gelegentlichen Dienstleistungen beschäftigt werden. Zwischen je zwei Arbeitsschichten muß dem Gehilfen eine ununterbrochene Ruhe von mindestens 8 Stunden gewährt werden."

[1]) Prof. Dr. Max v. Gruber, Groß- und Kleinbetriebe im Lebensmittelverkehr vom Standpunkt der Hygiene. Sonderabdruck aus der Zeitschrift für Volkswirtschaft, Sozialpolitik und Verwaltung, V. Bd., 4. Heft. Verlag von F. Tempsky, in Wien und Prag, und G. Freitag in Leipzig.

[2]) Auch die Sterblichkeitsziffern der Bäcker lassen sich nicht verwenden, weil auch hier der Übergang in andere Berufe, und besonders in die ungelernte Arbeiterschaft, störend einwirkt.

Arbeitszeittabelle A (für Gehilfen)

Bezirke[1])	8 Stunden		8½ Stunden		9 Stunden		9½ Stunden		10 Stunden		10½ Stunden		11 Stunden		11½ Stunden		12 Stunden	
	Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der	
	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen
Im 1. Bezirk . .	6	8	1	2	12	29	6	10	32	69	24	87	46	152	29	101	109	366
„ 2. „ . .	2	2	1	1	4	5	2	4	12	22	3	5	11	19	7	18	25	66
„ 3. „ . .	48	200	7	32	26	77	28	88	70	221	51	171	111	330	45	114	178	436
„ 4. „ . .	9	15	2	3	5	39	3	4	10	15	8	22	12	28	18	51	56	169
„ 5. „ . .	30	164	14	26	42	62	30	52	51	79	42	60	95	158	52	88	133	345
„ 6. „ . .	6	13	1	2	9	17	4	5	13	31	11	22	44	126	22	82	75	193
„ 7. „ . .	9	10	2	2	12	16	6	11	15	25	7	12	29	55	24	46	36	72
„ 8. „ . .	19	52	10	19	24	39	12	22	51	109	38	82	114	338	56	139	115	288
Insgesamt . . .	129	464	38	87	134	284	91	196	254	571	184	461	462	1206	253	639	727	1935

Arbeitszeittabelle A (für Gehilfen) (Fortsetzung)

Bezirke [1]	12½ Stunden		13 Stunden		13½ Stunden		14 Stunden		14½ Stunden		15 Stunden		15½ Stunden		16 Stunden		16½ Stunden		17 u. mehr Stunden	
	Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der	
	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen	Bäckereien	Gehilfen
Im 1. Bezirk . .	37	101	49	115	15	30	26	78	10	21	7	12	—	—	8	16	1	2	7	9
„ 2. „ . .	9	25	16	28	10	16	8	19	4	8	8	19	2	5	5	9	3	7	1	4
„ 3. „ . .	15	28	47	101	9	22	19	47	9	17	10	35	2	2	5	10	—	—	5	8
„ 4. „ . .	15	23	31	57	8	17	23	41	6	9	10	14	5	10	6	9	—	—	6	12
„ 5. „ . .	24	38	34	58	15	25	15	25	4	6	5	10	1	2	5	8	1	1	1	2
„ 6. „ . .	20	57	39	103	6	17	13	25	2	3	7	17	2	8	1	2	—	—	1	1
„ 7. „ . .	9	16	21	37	10	26	15	54	—	—	5	10	3	7	1	3	1	4	1	1
„ 8. „ . .	39	100	49	127	20	42	15	41	6	14	8	23	2	4	1	5	—	—	1	2
Insgesamt . . .	168	388	286	626	93	195	134	330	41	78	60	140	17	38	32	62	6	14	23	39

[1]) cf. Fußnote 1, S. 66—67.

Arbeitszeittabelle B (für Lehrlinge)

Bezirke	8 Stunden		8½ Stunden		9 Stunden		9½ Stunden		10 Stunden		10½ Stunden		11 Stunden		11½ Stunden		12 Stunden	
	Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der	
	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge
Im 1. Bezirk . .	2	3	2	3	4	4	—	—	6	10	7	10	13	18	13	25	27	44
„ 2. „ . .	—	—	—	—	4	5	1	1	6	9	—	—	3	4	6	17	13	28
„ 3. „ . .	7	7	6	7	7	11	13	20	26	36	19	26	23	34	9	14	48	75
„ 4. „ . .	1	1	1	1	—	—	—	—	4	4	—	—	4	7	4	4	13	16
„ 5. „ . .	10	14	5	9	24	34	6	6	25	36	25	38	35	57	21	32	35	51
„ 6. „ . .	—	—	—	—	1	1	—	—	5	5	3	3	5	5	3	3	10	15
„ 7. „ . .	1	1	—	—	1	1	1	1	—	—	3	3	7	7	6	6	8	9
„ 8. „ . .	9	9	5	6	13	15	6	7	28	34	16	20	40	52	19	20	47	55
Insgesamt . . .	30	35	19	26	54	71	27	35	100	134	73	100	130	184	81	121	201	293

Arbeitszeittabelle B (für Lehrlinge) (Fortsetzung)

Bezirke	12½ Stunden		13 Stunden		13½ Stunden		14 Stunden		14½ Stunden		15 Stunden		15½ Stunden		16 Stunden		16½ Stunden		17 u. mehr Stunden	
	Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der		Zahl der	
	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge	Bäckereien	Lehrlinge
Im 1. Bezirk . .	7	9	12	24	7	8	8	10	2	2	2	3	—	—	2	6	1	1	2	2
„ 2. „ . .	8	12	6	13	2	2	6	13	4	13	1	1	1	2	7	18	1	2	5	14
„ 3. „ . .	10	14	11	18	3	5	9	16	2	3	5	8	1	2	1	2	1	1	4	7
„ 4. „ . .	3	3	6	6	3	3	3	3	1	1	4	4	3	5	2	1	—	—	5	8
„ 5. „ . .	12	19	9	15	5	5	6	10	4	6	7	11	2	3	4	7	1	2	1	1
„ 6. „ . .	2	3	5	7	3	3	2	4	—	—	1	1	1	1	4	5	—	—	—	—
„ 7. „ . .	2	5	4	6	3	3	6	10	1	1	—	—	3	3	1	1	—	—	1	1
„ 8. „ . .	16	20	28	37	8	9	8	9	8	11	8	11	1	1	2	2	1	2	2	2
Insgesamt . . .	60	85	81	126	34	38	48	75	22	37	28	39	12	17	22	42	5	8	20	35

In vielen Kleinbetrieben haben die Arbeiter kaum einen Platz zum Sitzen und der Mangel an einem besseren Aufenthaltsort zwingt sie auch, die Essenszeit in der Backstube zu verbringen.

Wer das gesehen hat und dann die prachtvollen Anlagen betritt, die die großen Konsumvereine, wie z. B. Leipzig-Plagwitz, Sendling-München, die Hamburger „Produktion“ und, außerhalb der eigentlichen Konsumvereinsbäckereien, die Hammerwerke in Wien für ihre Arbeiter geschaffen haben, der versteht, daß sich die Organisationen der Bäcker aus eigenem, und namhafte Hygieniker aus allgemeinem Interesse für Großbetriebe und für die genossenschaftliche Brotproduktion einsetzen.

Fast alle größeren Konsumvereine beider Verbände, so z. B. die vorhin erwähnten Bäckereien, besitzen nett ausgestattete Aufenthaltsräume für die Arbeiterschaft. Besonders erfreulich fallen auch die in reichlicher Anzahl vorhandenen Brausebäder auf, die von jedem Arbeiter täglich benutzt werden müssen und — vorzüglich eingerichtet — auch gern in Anspruch genommen werden. Außerdem stehen einige Wannenbäder zur kostenlosen Verfügung der Bäckergesellen. Die einheitlich vorgeschriebene Leibwäsche entspricht überall den Anforderungen auf Sauberkeit.

Wie Gruber in seiner vorhin zitierten Schrift ausführt, sind häufige Hautkrankheiten an den Händen die Folgen des Teigknetens ohne Knetmaschine. Er führt aus: „Es ist das (das Kneten mit den Händen) eine schwere Arbeit, bei welcher die Leute schwitzen; ein Teil des Schweißes muß in den Teig hineinfallen. Es ist unvermeidlich, daß von den Händen Abfälle, Schmutz, Hautschuppen in den Teig hineinkommen. Die Sache wird noch unangenehmer, wenn die Hände nicht gesund sind, wenn Erkrankungen an den Händen vorhanden sind, was bei den Bäckern gar nicht selten ist. . . . Erkrankungen der Hände der Bäcker sind deshalb sehr häufig, weil der Brotteig, namentlich der Teig des Schwarzbrotes, der mit Sauerteig angemacht wird, infolge der in ihm enthaltenen Säuren eine ziemlich stark ätzende Wirkung auf die Haut ausübt. Es ist daher überaus häufig, daß die Bäcker an Ekzemen, an Flechten an den Fingern leiden, daß sich Geschwüre an den Fingern bilden. Ich brauche Ihnen nicht

weiter auseinanderzusetzen, was für Folgen dies auf die Beschaffenheit des Brotes hat. Es muß aber hervorgehoben werden, daß auch andere Krankheiten unter den Bäckern gar nicht selten sind, so daß reichlich Gelegenheit gegeben ist, daß verschiedene unappetitliche und schädliche Stoffe in das Brot hineinkommen.

Es wurde z. B. durch die Wiener Innungskrankenkasse festgestellt, daß im Jahre 1892 18 tuberkulöse Bäcker, 92 venerische, 58 mit Ekzemen an den Fingern, 8 mit Krätze, 50 mit verschiedenen Verletzungen behaftet waren, trotzdem weiter gearbeitet haben, und es wurde hinzugefügt, daß die meisten Bäckergesellen Erkrankungen solange als möglich verbergen." (S. 605 ff.)

Gruber tritt aus diesen Gründen mit aller Entschiedenheit für Großbetriebe ein.

Es ist überflüssig, auf die einzelnen Vorteile in Lohn- und Arbeitsbedingungen hinzuweisen, die die Konsumvereinsbäcker gegenüber ihren Kollegen in den kleinen Betrieben genießen; ein Vergleich des früher abgedruckten Tarifvertrags mit der Statistik über die Lohn- und Arbeitsverhältnisse in Privatbetrieben [1]) zeigt den großen Unterschied ohne weiteres.

§ 25. Der Konflikt zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerinteressen in den Konsumvereinsbäckereien

Wir haben gesehen, daß die Konsumvereine, abgesehen von dem ethischen Moment, das schon Schulze-Delitzsch betonte, heute für die Bäckergesellen die Stätten bedeuten, wo höchste Lohnsätze und geringste Arbeitszeit vereinigt sind mit der größten Möglichkeit, das Koalitionsrecht auszunutzen. Außerdem finden sie hier alle Einrichtungen, ermöglicht durch eine fortgeschrittene Technik, die bestimmt sind, die gesundheitlichen Schäden des Berufes herabzumindern. Es ist deshalb eine Frage mit selbstverständlicher Antwort, welche Stellung die Gesellschaft im Kampfe des Bäckergewerbes gegen die Konsumvereine einnimmt. Ihre große Mehrzahl muß die Zunahme der Konsumvereinsbäckereien begrüßen, da, bei Er-

[1]) cf. S. 66—71 u. S. 80—83.

füllung ihrer Wünsche, durch sie auch den Kleinbetrieben gegenüber ihre Forderungen weit größere Aussicht auf Verwirklichung finden. Wohl ist in den Konsumvereinsbäckereien während der Arbeitszeit den Bäckern wenig Zeit zum Ausruhen gegeben, aber die straff organisierte Arbeit wird in gesunden, zweckentsprechenden Räumen, bei mäßiger Arbeitszeit, vorgenommen. Die Konsumvereinsbäcker sehen die Möglichkeit vor sich, als Gesellen einen Hausstand begründen zu können. Der Werkmeister eines Konsumvereins ist der Vertreter eines weit gesünderen Mittelstandes, als der Kleinbäcker, dem fortwährend das Messer an der Kehle sitzt. Die gelbe Gewerkschaft der Bäcker, der „Bund der Bäcker und Konditoren", steht freilich auch mit im Kampfe gegen die Konsumvereine; er glaubt seine Anhänger auf die Zeit vertrösten zu dürfen, wo sie selbständige Meister sein werden. Die Statistik hat uns gezeigt, daß diese Hoffnung eine Utopie ist. Schon sehr lange sind die Zeiten vorbei, wo ein Bäckergeselle darauf rechnen durfte, Meister zu werden. In einer Besprechung der Enquete des Vereins für Sozialpolitik über die Lage des Handwerks und der Handwerkerstatistik der 1895er Zählung schreibt Paul Voigt[1]) mit Recht, daß auch in den „goldenen Zeiten des Handwerks" ein gewisses Kapital zum Gewerbebetriebe notwendig gewesen sei. Es war früher im Kampfe gegen Arbeiterkonsumvereine ein oft betontes Argument, daß die Arbeiter als Arbeitgeber die schlechtesten Löhne zahlten. Das war eine Kinderkrankheit, genau so, wie die heute noch nicht ganz überwundene, daß die Mitglieder glauben, um des Prinzips der Gleichheit willen die ersten Leiter ihres Vereins wie ihre ersten Gesellen bezahlen zu müssen. Wie gesagt, diese Krankheit muß erst noch überwunden werden; von der anderen sind unsere Konsumvereine heute endgültig geheilt. Die Lohn- und Arbeitsverhältnisse der arbeitenden Angestellten entsprechen durchaus dem, was dem Verein unter Berücksichtigung der privaten Konkurrenz möglich ist. Es ist ein natürliches Streben der Arbeiterschaft, und so speziell auch unserer Bäckereiarbeiter, diese verhältnismäßig günstigen

[1]) Paul Voigt, Die Hauptergebnisse der neuesten deutschen Handwerkerstatistik von 1895. Schmollers Jahrbücher N. F. XXI. Bd., 1897.

Bedingungen noch weiter zu ihrem Vorteile umzugestalten, es sind die schwersten Gefahren, in die Genossenschaften durch den Konflikt geraten, einerseits der Konkurrenz die Spitze bieten zu müssen und anderseits die Forderung ihrer Angestellten nach Möglichkeit zu erfüllen.

Es darf besonders der Gewerkschaftsleitung der Bäcker zugestanden werden, daß sie diese schwierige Lage vollauf erkannt hat. Anders steht es an vielen Orten mit den beschäftigten Bäckern selbst; ihnen fehlt noch durchaus der genossenschaftliche Geist. Sie arbeiten in der genossenschaftlichen Bäckerei genau so, wie in den Privatbetrieben. Nur daß sie in jenen ihre Forderung viel rücksichtsloser stellen, sie bauen darauf, daß die Konsumvereine es nicht zu einem Streik kommen lassen dürfen, wollen sie nicht oft die schwersten Gefahren, Angriffe und Austritt vieler Mitglieder heraufbeschwören. Ein mir bekannter Fall ist hier typisch. Ein Konsumverein war wegen Geschäftsrückgangs gezwungen, seinen Bäckereibetrieb einzuschränken; er teilte seinen Arbeitern mit, daß er in einiger Zeit genötigt sein würde, Entlassungen vorzunehmen. Die Bäcker wurden bei der Vereinsleitung vorstellig und baten, doch hiervon abzusehen; statt dessen sollte in der kritischen Zeit jeder einzelne Arbeiter eine Schicht weniger pro Woche beschäftigt, und ihm dementsprechend der Lohn gekürzt werden. Der Vereinsvorstand ging darauf ein; kurze Zeit darauf bemerkte er aber, daß die Bäcker sich sehr häufig krank meldeten, um es sich gegenseitig zu ermöglichen, durch Einspringen für den Kollegen den durch ihren Verzicht ausfallenden Teil des Lohnes auf diese Weise doch noch zu verdienen. Der Vereinsvorstand wendete sich an die Gewerkschaftsleitung und diese verfügte die sofortige Zurückziehung der Arbeiter aus dem Konsumvereine.

Dies Beispiel und die scharfe Zurückweisung unberechtigter Forderungen einzelner Ortsgruppen gegenüber Arbeitergenossenschaften von seiten der Gewerkschaftsleitung beweist, wie diese Doppelrolle, Arbeitgeber und Arbeitnehmer, erzieherisch wirkt. Diese Heranbildung zu einer realen Politik auf Verbesserung ihrer materiellen Lage, unter Berücksichtigung jeweiliger wirtschaftlicher Verhältnisse, ist nicht die geringste Segnung, die der Konsumverein der Arbeiterschaft gebracht hat.

IV. Teil

Die Genossenschaftsbäckereien und das Interesse der Allgemeinheit

§ 26. Vorzüge der Großbetriebe mit Rücksicht auf die öffentliche Hygiene

Der Verband der Bäcker und Konditoren hat an eine Anzahl Ärzte, Gelehrte und Sozialpolitiker vor kurzem eine Umfrage gerichtet, ob

1. das vollständige Fehlen eines jeglichen Ruhetages in der Woche in rein gesundheitlicher Beziehung eine Schädigung dieser Arbeiterkategorie mit sich bringt?

Nach einer zweiten Frage, die sich auf einen eventuell dauernden Schaden für die Gesundheit dieser Arbeiter bezog, kam die Frage 3, die wörtlich wie folgt lautete:

„Wenn beide Fragen ganz oder teilweise bejaht werden, können diese Schädigungen bei einem Berufe, der das wichtigste Nahrungsmittel des Volkes produziert, zu einer Gefahr für das konsumierende Publikum und für die Volksgesundheit werden?"

Professor Oldenberg, dessen Buch ich früher zitierte, hält die positive Beantwortung der ersten beiden Fragen für eine Selbstverständlichkeit. Daß das konsumierende Publikum durch die Folgen dieser Gesundheitsschädigung in bedenklichste Mitleidenschaft gezogen werden könne, sei leider nicht zu bezweifeln. Derselben Ansicht sind eine Anzahl Ärzte, wie Weyl, Stulz, Grotjahn, Tönnis, Roth, Gewerbeinspektion Bremen. Einige sind, was die Beantwortung der Frage 3 angeht, anderer Meinung, so Dr. Agnes Bluhm und v. Strümpell, der auch eine besondere Schwächlichkeit und Kränklichkeit der Bäcker

bestreitet; aber auch er hält die Übelstände im Bäckergewerbe für sehr bedauernswert und verbesserungsbedürftig.

Eine Schädigung des Publikums in gesundheitlicher Hinsicht wird sich schwerlich je feststellen lassen [1]). Aber auf alle Fälle wird man mit Gruber übereinstimmen, „daß wir bei der Herstellung des Brotes vor allem die Forderung stellen müssen, daß das Brot so appetitlich wie möglich hergestellt wird".

Diese Forderung wird aber zweifellos im Großbetriebe leichter erfüllt, als in den Kleinbetrieben, wenn sie maschinenlos arbeiten. Auch an dieser Stelle sei noch einmal darauf hingewiesen, daß das Brot in modern eingerichteten Bäckereien bis zu seiner Vollendung kaum mit der Hand des Arbeiters in Berührung kommt. Die Schmutzereien, von denen in den beiden vorhergehenden Kapiteln gesprochen wurde, kommen in den Konsumvereinsbäckereien naturgemäß nur in verschwindend wenigen Fällen vor. Außer Erfüllung des berechtigten Wunsches nach Sauberkeit gewähren sie aber dem Publikum ihre Ware häufig zu einem wesentlich niedrigeren Preise.

§ 27. Einwirkung der Genossenschaftsbäckereien auf die Brotpreise

Der Kampf der Bäckerinnungen gegen die Konsumvereine hat deshalb besonders heftige Form angenommen, weil sie es waren, die sich Preisaufschlägen mit Erfolg entgegenstellten. Die Jahresberichte erzählen oft genug, wie groß der Nutzen dieses Verhaltens für die konsumierende Bevölkerung gewesen ist. Besonders beachtenswert ist eine Veröffentlichung des statistischen Amtes der Stadt Stuttgart, das ausführt, daß der Stuttgarter Bevölkerung dadurch eine große Summe erspart worden sei, daß der Konsumverein sich weigerte, die Preiserhöhung der Bäckerinnung mitzumachen. Um konkurrenzfähig gegenüber dem Konsumverein zu bleiben, sah sich daraufhin die Bäckerinnung genötigt, ihrerseits mit den Preisen

[1]) Die Ansichten sind geteilt, ob der Backprozeß geeignet sei, die vorher übertragenen Keime zu ertöten, aber es besteht ja auch die Gefahr der Übertragung auf das fertige Backwerk. Der mangelnde Beweis für die Schädigung des Publikums sagt jedenfalls noch nichts dafür, daß sie nicht vorkomme.

wieder zurückzugehen. Auch die Bäckerinnung München sagt in dem Bericht, den sie an die Handels- und Gewerbekammer für Oberbayern über die Lage des Bäckergewerbes im Jahre 1908 erstattet: „Ein weiterer Grund des Geschäftsrückganges im Bäckereigewerbe liegt in der immer mehr fortschreitenden Ausbildung der Konsumvereine, welche eigene Bäckereien haben und zu etwas billigeren Preisen (25 Proz. d. V.) abzusetzen vermögen, als Bäcker, da sie für ihre Brotproduktion weniger Geschäftsunkosten verrechnen, sondern diese zum Teil auf allgemeine Geschäftsunkosten nehmen. Hierzu zählen namentlich Ladenmieten und Transportkosten."

Die Begründung der großen Billigkeit entspricht wohl nicht den Tatsachen. Wir haben früher gesehen, daß die Konsumvereine in ihren Bilanzen die Bäckereien anteilig eher zu hoch als zu niedrig belasten; doch diese Frage ist hier belanglos. Aus dem Bericht der Bäckerinnung geht jedenfalls deutlich hervor, daß die Konsumvereine zu niedrigeren Preisen verkaufen, und daß, zum mindesten die Mitglieder selbst, ihren Bedarf in ihrem Verein billiger decken, als anderswo. Auch darf man annehmen, daß hier und dort das Bestehen eines Konsumvereins die Bäcker vor Preisaufschlägen zurückhält.

§ 28. Der Kampf der Bäckerinnung gegen die Konsumvereine

Die Bäckerinnungen kämpfen mit den schärfsten Waffen gegen die Konsumvereine; sie fordern die Klinke der Gesetzgebung zu ihren Gunsten zu gebrauchen. Am 21. Januar 1909 richteten sie an Reichstag und Bundesrat folgende Petition[1]):

„Germania" Zentralverband deutscher Bäckerinnungen.

Berlin N IV, den 21. Januar 1909.
Chausseestraße 110.

Betrifft: Bitte um Abhilfe der durch die Konsumvereine verursachten Schäden.

[1]) Während der Drucklegung vorliegender Abhandlung kam diese Petition im Reichstage zur Verhandlung; es wurde beschlossen, sie dem Reichskanzler als Material zu überweisen.

An den Hohen

Reichstag
Bundesrat

Berlin.

Schon zu wiederholten Malen wurde um Abhilfe gegen die durch die Konsumvereine verursachten Schädigungen gebeten. Doch leider blieben bislang alle Vorstellungen erfolglos. Trotzdem gestatten wir uns auf Grund der in Hannover auf dem 15. Zentralverbandstag unseres 60 000 Mitglieder zählenden Zentralverbandes deutscher Bäckerinnungen „Germania“ gefaßten Beschlüsse nochmals um Berücksichtigung unserer gerechten Wünsche und um Abstellung der durch die Konsumvereine verursachten Schäden zu bitten. Es wurden in Hannover folgende Resolutionen angenommen:

1. „Sämtlichen Staats- und Reichsbeamten, die an der Verwaltung der Konsumvereine tätig sind, soweit die Beamten Remunerationen erhalten, die Tätigkeit bei den Konsumvereinen zu verbieten, diesen Beamten nahezulegen, aus den Konsumvereinen auszutreten, wenn sie ein Einkommen von mehr wie 2000 M. pro Jahr haben, und endlich die Privilegien, welche die staatlichen Organe den Konsumvereinen zuteil werden lassen, zu entziehen.

2. Die Konsumvereine, die Lebens- und Wirtschaftsbedürfnisse (die sog. Alltagsware) führen, sind wie jeder Gewerbetreibende zu besteuern, und es ist von ihnen eine Umsatzsteuer wie für die Warenhäuser zu erheben.

3. Das Genossenschaftsgesetz ist dahin abzuändern, daß den Konsumvereinen der Verkauf von Branntwein und die Verteilung einer Dividende über 2 vom Hundert verboten wird.

4. Bei der zu erwartenden Erhöhung der Beamtengehälter, der wir gern unsere Zustimmung geben, ersuchen wir die hochwohllöbliche Staatsregierung, allen zu errichtenden Beamtenkonsumvereinen ihre Genehmigung zu versagen, weil sich diese in krassen Widerspruch stellen zu den andern steuerzahlenden Schichten des Mittelstandes. Es wird hierdurch die Steuerkraft des Mittelstandes wieder gekräftigt, was im Interesse der Staates und seiner Beamten liegen muß.

5. Der Vorstand des Zentralverbandes wolle an maß-

gebender Stelle dahin vorstellig werden, daß den Konsumvereinen mit Produktivgenossenschaftsbäckereien aufgegeben wird, daß der Verkauf der Produkte dieser Bäckereien an Nichtmitglieder nur in besonderen, von den übrigen Konsumartikeln getrennten Räumen mit besonderem Eingang stattfinden darf."

Es ist höchst bedauerlich, daß gerade die Beamtenschaft, die in erster Reihe zur Unterstützung und Stärkung des Mittelstandes berufen ist, dem erwerbenden Mittelstand durch die Gründung von Konsumvereinen, bzw. durch Beiträge zu ihnen schwere Konkurrenz bereitet und ihm die Existenzmöglichkeit erschwert, bzw. unmöglich macht. Die Gewerbetreibenden gönnen der Beamtenschaft ihre Gehaltserhöhung und werden, soweit sie in den Parlamenten Sitz und Stimme haben, für sie eintreten, aber sämtliche Gewerbetreibenden des Mittelstandes stehen auf dem Standpunkt, daß auch seitens der Beamtenschaft in gleicher Weise Entgegenkommen gezeigt werden muß. Da aber die Anregungen aus den Kreisen der Handwerker und kleinen Kaufleute in den weitaus meisten Fällen seitens der Beamtenschaft glattweg ignoriert werden, so bleibt nichts anderes übrig, als daß im Wege der Gesetzgebung Abhilfe geschaffen wird, was sich im Anschluß an das neue Beamtenbesoldungsgesetz leicht durchführen ließe. Wenn gleichwohl kaum den Beamten der Beitritt zu den Konsumvereinen verboten werden kann, so kann ihnen doch von oben herab nahegelegt werden, aus den bestehenden Vereinen auszutreten bzw. diese aufzulösen. Ohne die Mithilfe der Regierungen ist ein Erfolg nicht zu erzielen. Vor allen Dingen müßte unbedingt verboten werden, daß ein Beamter, sei es gegen, sei es ohne Entgelt irgend welche Tätigkeit bei den Konsumvereinen ausübt, und dieses Recht steht den Regierungen zu. Sodann müßte jede Unterstützung der Konsumvereine durch die Behörden, wie es leider vielfach geschieht, aufhören.

Es ist auch gar nicht einzusehen, warum man den Konsumvereinen Steuerprivilegien gewährt, die durch nichts begründet sind. „Gleiches Recht für alle!" Man belege die Konsumvereine mit den gleichen Steuern, wie jeden anderen Gewerbetreibenden, man ziehe sie zu den Unterhaltungskosten der Handelskammern usw. heran. Infolge ihrer Schädlichkeit

wäre es nur gerecht, wenn man noch besondere Umsatzsteuern von ihnen erheben würde. Es wäre dies ein Weg, der unseren Reichsfinanzen sehr zu statten käme.

Leider sind die Konsumvereine infolge ihrer hohen Dividenden ein starkes Anziehungsobjekt für die Beamten, Arbeiter usw. Es wäre daher durchaus gerechtfertigt, wenn dieses Anziehungsobjekt stark eingeschränkt würde, etwa in der Form, daß Dividenden über 2 Proz. nicht verteilt werden dürfen, und der Mehrgewinn der Ortsarmenverwaltung zu überweisen wäre.

Zum Schlusse sei noch auf die Konsumbäckereien eingegangen. Diese Bäckereien werden als Produktivgenossenschaften angesehen und unterstehen daher bezüglich des Verkaufs ihrer Waren nicht den für die Konsumvereine geltenden gesetzlichen Bestimmungen, sondern sie dürfen jedermann ihre Waren feilbieten. Eine derartige Konkurrenz muß als unlauter bezeichnet werden. Dringende Abhilfe tut hier not. Es genügt nicht allein das geforderte Verbot des Verkaufs der Produkte dieser Bäckereien in den Räumen des Konsumvereins, nein, es muß vielmehr durch das Gesetz ein völliges Verbot des Verkaufs derartiger Waren an Nichtmitglieder geschaffen werden.

Wenn vor über einem Jahre bereits 2110 Konsumgenossenschaften mit ca. 1 140 000 Mitgliedern bestanden, so erhellt daraus zur Genüge, wie stark schädigend diese Konsumvereine auf die Handwerker und Kleinkaufleute wirken. Eine baldige Erweiterung das Gesetzes betr. den Geschäftsbetrieb von Konsumanstalten, vom 13. August 1896 und Verschärfung der Bestimmungen ist eines der dringendsten Erfordernisse der Gegenwart. Der Staat und der gewerbetreibende Mittelstand haben bedeutende Vorteile dadurch.

Wir bitten daher nochmals um Abhilfe.

Ehrerbietigst

„Germania", Zentralverband deutscher Bäckerinnungen.

gez. J. Bernard, Vorsitzender. W. Ertelt, Syndikus.

Es liegt nicht im Rahmen meiner Arbeit, zu den politischen Anschauungen, die hier vertreten werden, Stellung zu nehmen. Konsumvereine sind keine Erwerbsgesellschaften und ihre Rückzahlungen keine Unternehmergewinne, sondern Ersparnisse durch gemeinschaftlichen Einkauf etc. Es ist deshalb in der einschlägigen Literatur sehr oft ausgeführt worden, daß deshalb ihre Besteuerung nur insoweit gerechtfertigt ist, als es sich um den Verkauf an Nichtmitglieder handelt; aber diese Frage ist nicht einmal akut. Fast überall werden die Konsumvereine trotz dieser theoretischen Bedenken im vollen Umfange zu den Steuern und Abgaben herangezogen; in Sachsen können sogar infolge der heftigen Agitation gegen sie besondere Umsatzsteuern von ihnen erhoben werden. — Nirgends ist ein derartiger Aufschwung der Konsumvereine zu konstatieren gewesen, als gerade nach Einführung dieser Sonderbesteuerung in Sachsen. Das Solidaritätsgefühl der Arbeiter erwachte in allerstärkstem Maße und mancher sozialdemokratische Arbeiter, der früher nie etwas von den Konsumvereinen hatte wissen wollen, betrachtet es jetzt als eine politische Pflicht, ihnen beizutreten. Was das Verbot des Verkaufs — auch eigener Produkte [1]) — an Nichtmitglieder anbelangt, so muß betont werden, daß ja nur die Erlaubnis zum Verkauf die Besteuerung motivieren kann. Übrigens hat aber der Verkauf an Nichtmitglieder nicht entfernt die Bedeutung, den die Bäckerinnungen behaupten. Große Konsumvereine wie z. B. Leipzig-Plagwitz, die Hamburger „Produktion“ und andere liefern ihre Backware nur für den Bedarf ihrer Mitglieder. Die Genossenschaften haben doch selten Interesse daran, die Vorteile denen zu gewähren, die das Risiko des genossenschaftlichen Anteils nicht tragen wollen, und außerdem durch Versorgung von Nichtmitgliedern mit ihren guten und billigen Bäckereiprodukten sich eines ihrer besten Agitationsmittel frei-

[1]) Nach dem Gesetz betreffend die Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften ist den Konsumvereinen der Verkauf an Nichtmitglieder unter Strafandrohung für Käufer und Verkäufer verboten; hinsichtlich der Eigenproduktion werden aber die Konsumvereine ebenso wie die Produktivgenossenschaften behandelt, und so ist ihnen auch der Gebäckverkauf aus ihrem eigenen Betriebe an Nichtmitglieder erlaubt.

willig zu begeben. Zahlreiche Theoretiker und Praktiker auf genossenschaftlichem Gebiete sind der Ansicht, daß ein derartiges Verbot eine große Anzahl Kunden der Konsumvereine zu Genossenschaftern machen würde. Was endlich das erstrebte Verbot der Mitwirkung von Beamten an Konsumvereinen anbetrifft, so hat die Ausführung desselben seitens der vorgesetzten Behörden zur Folge gehabt, daß auch die wenigen Konsumvereine, in deren Verwaltungen Beamte noch mitwirkten, wenn sie von diesem Verbot betroffen wurden, vollkommen in die Hände der Lohnarbeiterschaft übergingen. Unberechtigterweise benutzen Gegner der Konsumvereinsidee diese Tatsache häufiger Personalunion zwischen den Vereinen und der sozialdemokratischen Partei zur Verbreitung der falschen Meinung, es gäbe unter der Herrschaft des deutschen Genossenschaftsgesetzes die Möglichkeit für die Konsumvereine, auf die Dauer andere als rein wirtschaftliche Interessen zu verfolgen.

§ 29. Ergebnis

Der genossenschaftliche Großbetrieb in der Brotfabrikation ist allerorts im Vordringen; die moderne Technik brach ihm siegreich die Bahn.

Das Bäckerhandwerk aber hat nicht nötig, mit seinem baldigen Untergange zu rechnen; was die Herstellung des Brotes angeht, so wird es mit dem Großbetriebe nicht mehr konkurrieren können. Brot ist ein Massenartikel; der Bedarf von Reich und Arm kann durch die fabrikmäßige Herstellung befriedigt werden. Hier ist das Eingreifen der Konsumvereine freudig zu begrüßen, die die Vorteile der Konzentration nicht wenigen, sondern großen Massen zugute kommen lassen, und die in bezug auf Arbeitsbedingungen, Sauberkeit und Billigkeit der Produktion in besonderem Maße der öffentlichen Kritik ausgesetzt sind.

Nicht dem handwerksmäßigen selbständigen Proletariat, wohl aber dem gesunden Handwerkermittelstand bietet die Bäckerei für absehbare Zeit die Möglichkeit, ein gutes Auskommen zu finden. Ihm gehört heute

noch alle die Feinbäckerei, die individuellen Ansprüchen genügen muß.

Vielleicht auch markieren die genossenschaftlichen Zusammenschlüsse zu gemeinsamem Bezug und gemeinsamer Brotproduktion, die im zweiten Teile Erwähnung fanden, den Weg, auf dem dieses alte Gewerbe seiner Reorganisation und Gesundung entgegengeht.